LES PETITS CHEFS-D'ŒUVRE

(BERCHOUX)

LA

GASTRONOMIE

POÈME EN QUATRE CHANTS

Publiée avec une Notice et des Notes

PAR

FÉLIX DESVERNAY



PARIS

LIBRAIRIE DES BIBLIOPHILES

Rue Saint-Honoré, 338

M DCCC LXXVI

1e éd. 1801 (Initiales J.B...x)
2e éd. 1802
3e éd. 1803 (nom de l'auteur)
4e éd. 1808 (augmentée)
5e éd. 1818
6e éd. 1829 (en "Œuvres Complètes")

PETITS CHEFS-D'ŒUVRE

LA GASTRONOMIE

(réimpression de la 5e éd.)

TIRAGE A PETIT NOMBRE

Il a été fait un tirage spécial de :

30 exemplaires sur papier de Chine (Nos 1 à 30).
30 — sur papier Whatman (Nos 31 à 60).

60 exemplaires, numérotés.

J. DE BERCHOUX

1760 – 1838

LA GASTRONOMIE

POËME EN QUATRE CHANTS

Publiée avec une Notice et des Notes

PAR

FÉLIX DESVERNAY



PARIS

LIBRAIRIE DES BIBLIOPHILES

Rue Saint-Honoré, 338

M DCCC LXXVI



JOSEPH DE BERCHOUX

NOTICE

BIOGRAPHIQUE ET LITTÉRAIRE

En France, où les grandes conceptions poétiques fatiguent aisément, et où elles dépassent la mesure de notre attention si vite déjouée ou moqueuse, on demande surtout aux poëtes ce genre d'imagination et de fertilité qui n'occupe que peu d'instants. A ce compte-là Berchoux doit être un de nos auteurs favoris. Par ses saillies de franche et de bonne gaieté, par son style du meilleur aloi, par ses vers de bonne structure, et dont plusieurs sont devenus proverbes, par une douce

ironie, qui lance sa pointe quelquefois, l'aimable poëte égaye, réjouit toujours et ne fatigue jamais.

La GASTRONOMIE, *qui paraît aujourd'hui dans la collection des Petits Chefs-d'œuvre, et dans laquelle Berchoux a semé toute la fleur de son esprit et de son talent, eut une vogue extraordinaire. Elle fit les délices de la France entière, surtout à cette époque du Consulat et de l'Empire où les esprits, enchaînés par les préoccupations politiques toujours croissantes de l'heure présente, dédaignant les vastes pensées, les larges horizons en littérature, accordaient de joyeux bravos aux poëtes qui déridaient leur front par des badinages charmants et, provoquant un doux rire, leur faisaient oublier leurs ennuis.*

Berchoux vint donc en un bon temps, et pendant que, dans le monde un peu remuant et remué de cette époque, on lisait avec autant d'avidité un article de l'impitoyable Geoffroy qu'un bulletin de la grande armée, le poëme de la GASTRONOMIE, *bien que jeté au milieu de nos triomphes et de nos victoires, sut exciter une admiration universelle au sein d'une société qui, d'ailleurs, ne comptait pas les plaisirs de la table parmi ses dernières occupations. A ce moment-là nous avions encore de joyeux rires, assaisonnés de plaisanteries charmantes et parfaitement gauloises; et, pour les provoquer, le bon Désaugiers, ce chanson-*

nier infatigable, Grimod de la Reynière, l'excellent viveur qui savait fort bien, malgré les dons que dame Nature lui avait refusés, fabriquer un mécanisme ingénieux pour se servir de ses mains et découper les viandes en maître passé dans l'art, en vrai Vatel, le bon écuyer tranchant. La race éternelle des gourmands et des bons viveurs avait son code, ses poëtes, ses restaurateurs famés, et, comme dit Ourry, la grande science de bien manger ne tournait pas si aisément à l'orgie que de nos jours.

Nous ne possédons pas la GASTRONOMIE *telle qu'elle fut écrite sous le premier feu de l'inspiration par notre auteur, et nous ne devons pas le regretter. Venu à Paris en 1800 avec son poëme en manuscrit, dont le premier jet, dit un des biographes de Berchoux*[1], *« offrait avec beaucoup de verve et de gaieté de nombreuses traces de mauvais goût et d'affectation », Berchoux, sur le conseil de ses amis, critiques éclairés, et particulièrement de Michaud, l'historien des Croisades, qui l'honorait d'une constante amitié, apporta d'heureux changements à son ouvrage. Ce ne fut qu'après ces améliorations qu'il se décida à le livrer à la publicité.*

Ce charmant poëme, qui parut en 1801, eut le

1. Ourry, déjà cité (*Dictionnaire de la Conversation*).

succès qu'il méritait. En moins de trois années il s'en fit plusieurs éditions. Il fut traduit en anglais[1]*, en allemand, et dans toutes les langues des peuples qui apprécient les ouvrages étincelants d'esprit, de finesse, de gaieté. La* Gastronomie *ne portait pour nom d'auteur que J. B......x, et, par une modestie bien rare, ce ne fut qu'à la troisième édition* (1803) *que Berchoux se décida à signer son œuvre en toutes lettres et à en avouer la paternité.*

En 1808 *parut une quatrième édition du poëme, format in-*18*, accompagnée d'une dédicace en vers à Mme Larcher d'Arcy, et de plusieurs autres pièces qu'on ne retrouve plus dans l'édition de* 1829*, parmi lesquelles on remarque les stances à Chateaubriand, qui terminent le recueil. La cinquième, format in-*18*, figures, date de* 1818*. Elle est la plus recherchée des amateurs et nous paraît à tous égards la plus recommandable : nous la reproduisons ici. En* 1829*, Berchoux publia ses œuvres poétiques complètes* (4 *vol. in-*18*. Paris, Michaud). Depuis, la* Gastronomie[2] *n'a pas été imprimée, si ce n'est dans les classiques*

---

1. La *Gastronomie* a été traduite en vers anglais, sous ce titre : *Gastronomy, or the bon vivant's Guide,* London, 1810, in-4°.

2. La *Gastronomie* a été aussi imprimée dans la collection Garnier dans les mêmes conditions.

de la Table, et, en 1841, dans la collection Charpentier, à la suite de la PHYSIOLOGIE DU GOUT *de Brillat-Savarin, avec l'*ART DE DINER EN VILLE *du bon Colnet, son meilleur disciple.*

En lisant la GASTRONOMIE, *il ne faut pas s'attendre à trouver la glorification des plaisirs de la table comme les comprennent certaines natures gloutonnes, qu'on retrouve dans tous les temps et chez toutes les nations. Sans parler des Romains, chez qui la satisfaction de l'appétit avait quelque chose de brutal et qui rappelait bien la vie aventureuse et guerrière d'une nation dont les insatiables convoitises se portaient sur tout, pour tout absorber, ne pourrait-on pas opposer aux habitudes françaises celles d'une nation voisine que nous ne voulons pas citer, mais que le lecteur saura bien nommer, où la gloutonnerie et la voracité romaine se retrouvent, exagérées peut-être, sans être compensées par les qualités éclatantes qu'on ne peut se refuser de reconnaître au peuple roi.*

Y aurait-il un rapport à établir entre les habitudes gastronomiques d'un peuple et le degré de sa civilisation? Nous pensons qu'en effet les raffinements de la table doivent coïncider avec un certain développement intellectuel. Cependant il n'y a pas une corrélation aussi intime qu'on pourrait le supposer tout d'abord. L'histoire ne nous fait-elle pas connaître

*des faits d'intempérance assez grossière chez des peuples qui ne manquaient ni d'esprit ni d'imagination? Qui ne se rappelle les repas homériques si burlesquement décrits dans certaines pages de l'*Iliade*, où sont représentés des héros grecs engloutissant des bœufs entiers sans préparation et sans façon aucune. Et, certes, on ne saurait taxer d'abrutissement un peuple dont les œuvres sont restées, dans tous les genres, comme les modèles de toute imitation et de toute beauté réalisée. Et quant aux Romains, dont nous parlions plus haut, nous retrouvons chez eux un contraste non moins étrange : ainsi César, que les historiens nous représentent avec un estomac assez robuste pour supporter, sans être incommodé d'aucune sorte, sept repas consécutifs, n'est-il pas l'auteur impérissable des* Commentaires *! Cicéron lui-même, l'orateur à la bouche d'or, ne se refusait pas aux tours de force gastronomiques de ce genre. Bien d'autres faits semblables se présenteraient encore à nous, sans compter ceux que Berchoux nous raconte avec tant d'esprit et de gaieté dans le premier chant de son poëme.*

On aurait donc tort de conclure de la gloutonnerie d'un peuple à sa brutalité. Mais les délicates recherches dans l'art de manger seraient plutôt le caractère d'une nation qui se distingue non-seulement

par l'intelligence, mais encore par le goût, l'esprit et la délicatesse des sentiments.

Il ne faut donc pas s'étonner si on retrouve en France, dans les plaisirs de la table, ce goût artistique fin et délicat qui est comme le caractère dominant de notre nature et qui vient présider aux moindres actions de notre vie. Aussi est-ce moins à l'abondance des mets qu'à leur ingénieuse préparation que nos tables doivent leur renommée, qui fait rechercher par les palais les plus délicats de toutes les nations les habiles ordonnateurs de nos festins. C'est donc une œuvre d'art que nous présente Berchoux dans son poëme et non pas une élucubration grossière et écœurante sur l'art de la gueule, *comme dit Montaigne.*

Dans le premier chant de la GASTRONOMIE, *après un préambule dans lequel l'auteur nous indique le but qu'il se propose en venant chanter l'art des repas, et après une invocation gaie et charmante à Comus, le dieu joufflu de la Mythologie, il passe en revue les différents âges du monde, sans oublier celui où l'homme primitif, n'ayant d'autre abri que la voûte azurée du ciel, « trouvait partout sa table préparée ». Toutefois il en parle assez brièvement, et avec un air de magnifique dédain : « On n'attend pas de moi, dit-il, d'inutiles propos sur ces siècles obscurs, trop voisins du chaos ; je n'y remonte point. » Aussi il se*

hâte d'arriver au siècle d'Hésiode, digne contemporain du poëte fameux qui chanta les Troyens, les grenouilles et les dieux. Là, en des termes marqués au coin d'une spirituelle gaieté, sont peints les usages des temps héroïques, où des biches et des moutons sans apprêt suffisaient au dîner des vainqueurs d'Ilion. Suit un historique très-réussi de la cuisine chez les Orientaux qui, les premiers, surent mélanger les mets d'une façon nouvelle et donner le modèle des premiers fricandeaux.

Tout cela est spirituellement raconté. Berchoux est déjà ici pleinement maître de son sujet; ce jour-là, il a trouvé toute sa veine, il est décidément poëte.

Les Grecs arrivent à leur tour, délivrés de leur vieux Lycurgue, ce singulier raisonneur; ils ne négligent plus les moyens de compliquer les mets pour les rendre meilleurs. Notre auteur énumère alors, en les célébrant, les grands cuisiniers qui honorent ce pays: Mitæcus, Philoxène, Actidès, Hégémon de Thasos, et Timbron de Mycène, Archestrate surtout, poëte et cuisinier, qui fut dans son pays ceint d'un double laurier. Il fait bon le voir nommer après ces héros toutes les combinaisons savantes de l'art culinaire qu'inventa ce peuple éclairé par le génie et le goût.

Qui peut parler des Grecs sans parler des Romains, s'écrie Berchoux? Et le voilà qui nous les montre

lorsqu'ils eurent abjuré leurs coutumes grossières, faisant fleurir l'art délicieux qu'il chante. Lucullus est le premier en tête :

Au nom de ce grand homme
Saisi d'un saint respect, je fléchis les genoux.
Il était seul un jour : un cuisinier propose,
Au moment du souper, d'en ôter quelque chose :
« Tant de mets, répond-il, ne sont pas superflus ;
Lucullus aujourd'hui soupe chez Lucullus. »

Puis viennent des jugements délicats sur Marc-Antoine, Cléopâtre et son cuisinier, sur Apicius qui fit secte, et dont le nom fut attaché à plusieurs plats nouveaux.

Oublier les empereurs après ces gourmands de profession, c'eût été, Berchoux l'a bien compris, un crime de lèse-cuisine ; aussi nous raconte-t-il les désirs infinis des estomacs de ces royautés gloutonnes, leur luxe singulier, leurs énormes festins.

Dans un repas célèbre, on dit qu'un de ces princes
Mangea le revenu de deux grandes provinces.

Vitellius, Caligula, Claude, Géta, et surtout le fils d'Ænobarbus, sont peints de main de maître. Ce dernier lui a inspiré quelques vers qu'on croirait être tombés de la plume de l'auteur du Lutrin.

Mais comment parler des empereurs sans parler de Domitien ? Aussi le poëte nous donne-t-il un récit

charmant de cette délibération tout à la fois si grave et si bouffonne du Sénat romain sur un turbot, dont nous parle Juvénal et à laquelle nous ne croirions pas si nous ne savions par Tacite lui-même à quel degré de démoralisation et d'abaissement était descendu ce peuple, qu'autrefois son courage, son intelligence, son génie militaire, avaient élevé au-dessus de tous les peuples du monde.

Il y a cependant une chose que je ne pardonne pas à Berchoux, c'est de m'avoir gâté le récit du poëte satirique latin. Sans doute cette nouvelle fiction a bien son mérite, et cette sauce piquante n'est pas du tout mal imaginée; mais je ne voudrais pas pourtant qu'on m'oubliât le pot et les potiers !!! Berchoux termine ici l'historique de la cuisine chez les anciens, et en même temps le premier chant du poëme :

Il faut, il en est temps, que notre siècle dîne ;
Les poëtes ont trop dédaigné la cuisine.

Le deuxième chant s'ouvre par une apostrophe douce et pressante aux amants malheureux. Le poëte les invite à venir chercher des consolations à leurs douleurs éternelles *dans l'art dont il se fait le chantre, cet art qui ne trompera jamais leurs désirs et qui comblera toujours leur attente. C'est lui qui déride le front du vieillard, qui le console des erreurs de son*

jeune âge et lui fait retrouver sa jeunesse et sa vie. L'assassin lui-même trouvera à la veille de son supplice une dernière douceur dans son dernier repas, et si son gardien, touché de sa misère, ajoute quelque chose au pain noir de son cachot, il va mourir content. Ce tableau est bien enlevé et admirablement compris.

Mais Berchoux ne s'en tient pas là ; s'il aime glorifier l'art des festins, il ne craint point de semer de temps à autre son grain de malice, sa fantaisie au milieu de ce joyeux badinage. Qui sait ? ce charmant poëme n'est peut-être qu'une ingénieuse satire. Aussi est-ce avec une voix bien douce qu'il nous reproche de n'avoir pas su conserver le robuste estomac de nos pères : ce n'est pas qu'il regrette les festins monstrueux des âges anciens et l'appétit féroce du héros du curé de Meudon, à qui des bœufs entiers ne suffisaient pas; mais il se plaint de ce que, par une loi du progrès, *notre siècle, ayant atteint l'âge de la mélancolie, commence à oublier les bons rires, l'amour de la table, et les gais propos qui l'accompagnent. Charmante idée à laquelle Berchoux coupe court bien vite, et sur laquelle il aurait, nous le savons, si son sujet ne le limitait pas, bien du plaisir à s'étendre pour protester, comme il l'a fait dans d'autres de ses écrits, contre cette littérature rêveuse et mélanco-*

lique du siècle, qu'il n'estima jamais parce que jamais il ne put la comprendre.

Je sais que bien des cœurs malades et encore amoureux de cette désolation immense de l'âme, décrite en des termes si magnifiques et si déchirants dans les MÉDITATIONS *de Lamartine, dans le* RENÉ *si triste et si beau de Chateaubriand, et dans l'*OBERMANN *désespéré de Sénancour, feront un reproche à Berchoux de l'avoir méconnue. Mais son livre n'est point fait pour ces désolés. Et le moyen d'être triste quand on veut célébrer les plaisirs de la table? D'ailleurs, pourquoi en vouloir à celui qui n'a jamais été malade de ce mal dont nous avons tous plus ou moins souffert, poëtes ou prosateurs, une fois dans notre vie, de cette maladie du doute, qui a été une véritable épidémie au XIX*[e] *siècle?*

Revenons donc au gai repas auquel Berchoux nous convie, et où nous verrons présider tour à tour le goût et l'esprit français. Remarquez ce portrait du cuisinier tracé par notre poëte, et dites si ce n'est pas là celui que vous avez rêvé pour votre service. Le Parasite *pouvait-il être mieux peint? Et quelle heureuse réminiscence dans cette parodie des vers de Boileau:*

Jouissez lentement, et que rien ne vous presse...
Gardez qu'en votre bouche un morceau trop hâté
Ne soit en son chemin par un autre heurté.

Voyez quelle admirable ordonnance dans ce défilé des plats qui se succèdent les uns aux autres, et comme l'auteur sait relever par les grâces du style les choses qui, exprimées par une plume moins habile, n'exciteraient qu'un médiocre intérêt.

Dans le troisième chant nous aurions à signaler plusieurs passages qui offrent le plus vif attrait; mais, limité par l'espace, nous recommanderons seulement l'épisode tout à la fois comique et tragique de la mort de Vatel. C'est un récit parfaitement à sa place dans le poëme, et il ne fallait rien moins que tout l'esprit et tout le talent littéraire du poëte pour qu'il pût être lu encore avec plaisir après la narration si spirituelle et si impitoyable de Mme *de Sévigné. Vatel a vraiment eu bien du bonheur de trouver de pareils panégyristes pour sauver son nom de l'oubli.*

Contrairement à ce qui s'observe dans ces ouvrages où l'imagination fait presque tous les frais, dans la GASTRONOMIE *l'intérêt du sujet tient constamment en appétit le lecteur, se continue réellement, et semble même dans le quatrième chant s'accroître et se surpasser encore. Nous trouvons en effet, au début, l'épisode du jeune soldat volontaire ! ! ! Là Berchoux se met en scène lui-même et nous raconte toutes les vicissitudes qu'il a éprouvées dans une aventure où les situations les plus diverses intéressent par leur*

contraste, et mettent bien en évidence le caractère fantaisiste, l'humeur joyeuse, et, il faut bien le dire, peu patriotique, de celui qui en est le héros. Notons encore le portrait de l'ivrogne de village, dont le réalisme saisissant ne pouvait être accepté que relevé par la tournure poétique et naïve que Berchoux à su lui donner.

Enfin le poëme se couronne par une apologie du café, cette liqueur chère aux gens de lettres, apologie qui trouvait naturellement sa place à la suite du festin littéraire que vient de nous offrir le chantre de la GASTRONOMIE.

La GASTRONOMIE *est accompagnée de notes gaiement et spirituellement écrites. Elles se font lire avec plaisir après le poëme, qu'elles complètent de la façon la plus heureuse. On y peut trouver des éclaircissements, des détails intéressants sur le sujet traité, voire des conseils pour orner son esprit et se mettre en état de parler savamment de la gastronomie. L'anecdote du pauvre abbé Cosson, qui, dînant chez l'abbé de Radonvillers, commit une infinité de méfaits contre les usages de la table de la bonne compagnie, est gaiement racontée; celle du Suisse qui était au service du maréchal de Villars est des plus divertissantes.*

Nous venons de jeter un coup d'œil rapide sur

l'œuvre que nous réimprimons. Il est temps maintenant que le lecteur savoure tout à loisir le service exquis de ces agapes françaises que rendraient ennuyeuses une longue et froide analyse. Un poëme comme celui-là ne se scalpe pas, il se laisse lire tout entier, et volontiers relire, surtout à ces moments où l'esprit fatigué par un travail de longue haleine aime à se reposer dans les riches productions de notre littérature légère.

Tout le monde admirera, comme nous l'avons fait, l'art ingénieux et délicat qui règne dans la distribution des diverses parties du poëme, l'intérêt toujours croissant d'un sujet si stérile par lui-même et qui semble si vite épuisé, le style vraiment charmant avec lequel il est écrit, et l'esprit français qui y est répandu à pleines mains. Prenez-y garde ! à certains endroits c'est du Voltaire, et du meilleur, et pour le charme de la diction, et pour la délicatesse de la pensée. Regardez : que de riens charmants, que de plaisanteries aimables qui égayent le récit, que d'anecdotes intéressantes jetées au hasard, et cependant si bien à leur place et qui viennent par moment distraire le lecteur et le préserver de l'ennui que pourrait provoquer une description gastronomique froide et monotone !

L'abandon dans lequel on a laissé cette douce sa-

tire, et qui tient, je crois, à ce que le genre beaucoup travaillé s'est un peu usé depuis, est donc à tous les points de vue bien regrettable. Elle mérite de vivre tant à cause de la manière tout à la fois spirituelle et aimable dont elle est écrite que pour les pensées fines et délicates qui y sont contenues. Rien n'a été conté dans ce genre avec plus d'aisance, d'esprit et d'agrément. Berchoux est comme le créateur du genre ; il a été imité depuis, mais il n'a jamais été surpassé ni même égalé. Sans doute Colnet, le bon Colnet, dans son ART DE DINER EN VILLE, *est gai, spirituel, aimable; mais son poëme ne peut soutenir la comparaison avec la* GASTRONOMIE [1].

Après les éloges il faut faire aussi la part à la critique. La GASTRONOMIE *n'est pas sans défauts. On y trouve des faiblesses, des longueurs, des redites, quelques vers malheureux, de la monotonie même parfois. L'auteur semble sommeiller par instant, épuisé par l'effet même du sujet. Mais le moyen de*

---

1. Nous ne parlons pas de la *Physiologie du goût*, ce livre si savant, dans lequel Brillat-Savarin a déployé toutes les ressources de son talent fin et varié, et où, à côté des aperçus les plus enjoués, brillent des considérations philosophiques de la plus haute valeur. Entre cet ouvrage et la *Gastronomie* on aurait peine à trouver des points de ressemblance.

ne pas faiblir quelquefois avec une matière si ingrate. Boileau lui-même, l'immortel auteur du LUTRIN, *ne dort-il pas aussi un peu dans le dernier chant de son poëme?*

Ces réserves faites, la GASTRONOMIE *telle qu'elle est restera, pensons-nous, et, comme un bon vin, elle ne perdra rien à vieillir. Que s'il fallait maintenant lui assigner un rang dans cette galerie si riche et si variée en tableaux de toute sorte des productions de notre littérature légère, nous croirions avoir surpris d'avance le jugement des lecteurs et celui de la postérité, qui ne se méprend jamais, en disant qu'elle est digne d'être placée bien près de* VERT-VERT *et non loin du* LUTRIN.

Nous disions tout à l'heure que ce poëme, coulé dans le moule didactique, n'était peut-être qu'une ingénieuse satire. En effet, les pointes de vive et spirituelle malice qu'on rencontre parfois tendraient à faire croire que Berchoux, en vantant l'art gastronomique avec un esprit assaisonné de tant de raillerie, n'a voulu que se jouer un peu de son sujet, et surtout des gros et délicats gourmands de cette époque, qui faisaient leur dieu de leur ventre et ne vivaient que pour boire et manger.

D'ailleurs, personne n'était moins gourmand que lui, bien qu'il fût toujours muni d'un excellent ap-

pétit. Chose singulière! celui qui a mis un si joyeux entrain à célébrer les plaisirs de la table était d'une grande sobriété. Berchoux mangeait simplement pour vivre, et ne vivait point pour manger. Infidèle aux règles gastronomiques dont il faisait des lois, quand il demandait un convive bien attentif, et un repas savamment organisé, notre poëte souvent distrait se laissait aller à manger deux fois de suite d'un même plat tout en croyant en attaquer un autre. Lui qui avait rappelé en un vers charmant cet aphorisme cher aux viveurs d'un médecin célèbre qui conseillait l'ivresse une fois par semaine, il ne bronchait jamais, même en sortant de table. Je doute encore qu'il ait trouvé au fond d'un verre toute la vérité de cette poétique pensée qu'Horace a enfermée dans un hexamètre impossible à bien rendre dans notre langue:

Fecundi calices quem non fecere disertum?

En un mot, Berchoux n'était gastronome que la lyre à la main.

Joseph de Berchoux[1] *naquit le 3 novembre 1760,*

---

1. Les différentes biographies qui ont paru sur Berchoux ne s'accordent pas sur la date précise de sa naissance; comme dans l'édition que nous présentons aujourd'hui nous tenons à fournir les renseignements les plus exacts et les plus authentiques, nous avons relevé sur les registres paroissiaux de

à Lay-les-Saint-Symphorien (Loire), jolie petite ville du Beaujolais, dans une situation délicieuse, derrière ces fameux monts du Sauvage dont nous parle Sterne, et qui dominent la ville de Tarare. Sa famille était riche et ancienne[1]. *Son père, François de Berchoux, était avocat au parlement ès cours de Lyon, juge*

---

la petite ville de Saint-Symphorien de Lay l'acte de baptême de notre poëte, que nous reproduisons ici textuellement. Ajoutons que Berchoux, qui ne signait jamais son nom avec la particule, y avait cependant droit, comme il appert par la pièce que nous présentons :

« Le 4 novembre 1760, Joseph de Berchoux, fils de M. François de Berchoux, avocat en Parlement, demeurant à Saint-Symphorien de Lay, et de demoiselle Philiberte de Chavanne, son épouse, né d'hier, a été baptisé dans l'église de la paroisse par moy, curé d'icelle soussigné. Son parrain a été M. Joseph de Berchoux, avocat en Parlement, juge châtelain de Lay, grand-père paternel de l'enfant, représenté par M. Jean de Berchoux, son frère, notaire royal; la marraine a été dame Claudine Couty, épouse de M. Claude de Chavanne, procureur fiscal de ladite chatellenie, grand'-mère maternelle de l'enfant, qui ont signé avec les soussignés et le père présent.

« Signé au registre : De Berchoux,
Jachoux, Couty de Chavanne,
Grumel de Montgaland de Chavanne,
De Chavanne, Jean de Berchoux,
Charlotte de Berchoux Desvernay,
Et Taillot, curé. »

1. Elle tire son nom d'un petit écart appelé le Berchoux, situé à quelques kilomètres de Saint-Symphorien.

prévôt de la châtellenie de Lay. Il avait épousé, le 27 novembre 1759, Philiberte de Chavanne, fille de Claude de Chavanne, écuyer, seigneur de Bostgrand, procureur fiscal de la châtellenie de la susdite ville, et de Blandine Coutil, qui mourut âgée à peine de vingt ans. Notre poëte passa une partie de son enfance au sein de sa famille, étudiant les rudiments des langues française et latine avec des précepteurs particuliers. Plus tard il vint continuer et achever ses études à Lyon chez les Pères de l'Oratoire. Fils d'une enfant, Berchoux conserva longtemps le sourire et la naïveté de l'enfance. Dans une pièce inachevée et inédite que M. Alphonse de Berchoux a bien voulu nous communiquer, c'est avec une gaieté pleine de charmes qu'il nous retrace le souvenir de ses jeunes années :

J'ai vu le jour non loin des bords heureux
Où le Lignon roule son onde claire,
Onde célèbre aux Muses encor chère.
Ah ! qui pourrait reconnaître ces lieux
Jadis peuplés de bergères si tendres,
Et que d'Urfé de soupirs a remplis?
Quelques goujats ont chassé les Silvandres
Et Margoton remplace Amaryllis.
Oh ! romanciers, vous n'êtes point avares
De beaux pays et de beaux sentiments.
Jamais, je crois, au sein de mes dieux lares
N'ont existé de ces tristes amants,
De ces grands sots portant la panetière,
Toujours transis et toujours malheureux.
Certes, du moins, je ne descends pas d'eux,

Et Céladon n'a point été mon père.
Né de parents dont le sort fut heureux,
Rien n'a troublé les jours de mon enfance,
Pleins de douceurs, de joie et d'innocence,
Hors les ennuis que m'ont parfois donnés
Certains Romains à m'instruire acharnés.
Humble habitant d'une rive chérie,
Aux premiers jours de ma riante vie
Que m'importaient Horace, Cicéron,
Térence, Plaute, et Virgile et Nason?
Tous les docteurs de l'antique Italie
Ne valaient pas le jeune polisson,
Mon premier maître à fouetter la toupie.
Ces écrivains devenus si fameux
Au sein des morts peuvent dormir tranquilles,
Mes versions m'ont assez vengé d'eux. .

De bonne heure, un goût ardent pour la poésie et la musique s'éveilla dans son esprit. A dix-huit ans il improvisait de joyeuses romances, chantées dans tous les petits castels de la riche et aimable noblesse du Forez et du Beaujolais, et qui lui valurent de véritables triomphes. Son père, homme d'un esprit distingué, accueillit avec joie ces premiers élans, et comme il n'ignorait pas tout le succès que pouvait obtenir son fils dans la société parisienne d'alors, si avide de frivolités, de riens charmants, de musique, de poésie galante et légère, il se décida à l'envoyer à Paris pour qu'il pût se produire et se perfectionner.

Le séjour de Paris fut pour Berchoux une longue suite d'enchantements, de plaisirs et d'illusions. In-

troduit dans la haute société par la protection d'une femme aimable et spirituelle, il fut très-cajolé, très-fêté dans les salons, ayant d'ailleurs outre ses talents de poëte et de musicien tout ce qu'il faut pour réussir : de la grâce, de l'esprit, un air distingué, une taille bien prise, une voix agréable. Ne l'a-t-il pas raconté lui-même en des vers aimables[1] *:*

De la France je vis l'illustre capitale,
Non sans donner des pleurs à ma rive natale,
Le ruisseau du Lignon, pour moi rempli d'attraits
(Il est encor la gloire et l'amour du Forez).
Une femme servant de guide à ma jeunesse
Se rendit de mon sort l'arbitre et la maîtresse;
Je trouvai les douceurs d'un amour maternel
Dans l'asile brillant que m'offrait son hôtel.
Des beaux-arts réunis je vis tous les miracles,
Quels concerts ravissants ! quels bals et quels spectacles !
Quels aimables soupers ! Qui n'avait pas alors
A table un peu d'esprit facile et sans efforts?...
. . . .
. . . .
Ma voix, alors sonore, à la guitare unie,
Faisait d'une romance entendre l'harmonie.
. . . .
Troubadour accueilli dès mon adolescence,
Je n'étais plus B......x, et je signais Thircis.
. . . .

A Paris, Berchoux se lia avec quelques jeunes gens

1. *Les Progrès*, poëme inédit en deux chants.

qui, comme lui, essayaient leur muse naissante, et particulièrement avec Joseph Michaud, l'auteur du PRINTEMPS D'UN PROSCRIT.

Revenu dans sa petite ville natale quelques années avant la Révolution, lors de la création des justices de paix (1790) *il fut élu par son canton à cette nouvelle magistrature. Mais à l'époque de la Terreur, comme ses idées monarchiques bien connues le désignaient d'avance à la hache révolutionnaire, il abandonna ses honorables fonctions et, comme tant d'autres jeunes gens, il vint demander un asile* à ces rangs militaires formés par la Terreur et pourtant volontaires. *Il partit donc gagnant lentement la terre d'Italie, comme il le dit lui-même, passant son temps le plus gaiement possible, jusqu'à ce qu'enfin il s'arrêta à Nice et y laissa son bouclier* (non bene relicta) *dans les bureaux du payeur de l'armée, où il fut employé quelque temps. Ce ne fut qu'après le* 9 *thermidor qu'il rentra en France.*

A partir de ce moment, grâce au modeste patrimoine qu'il possédait, il put se consacrer tout entier au culte de la poésie et de la musique, qu'il retrouvait avec plus de bonheur après les jours difficiles qu'il venait de traverser.

Ce fut en 1797 *qu'il lança cette fameuse boutade si pleine d'entrain, de malice, et qui venait bien à*

propos ridiculiser le langage mythologique et prétentieux de l'époque du Directoire :

Qui me délivrera des Grecs et des Romains?

En l'adressant à un journal de Paris, Berchoux ne l'avait pas signée. Aussi plusieurs s'approprièrent le mérite d'avoir montré tant de verve et d'avoir eu tant d'esprit. Mais le larcin fut bientôt découvert, et cette ingénieuse satire rendue à son véritable auteur.

La même année, il collabora à la QUOTIDIENNE, *journal royaliste fondé par Joseph Michaud, dont l'influence était considérable et à laquelle il fournit des articles aussi spirituels que caustiques, d'abord sous le pseudonyme de Nacone*[1]*, et ensuite sous celui de Muzard. Il concourut aussi à la rédaction de la* GAZETTE DE FRANCE, *dont Michaud fut quelque temps propriétaire, et où ses feuilletons furent très-goûtés (entre autres* Histoire merveilleuse et véritable d'un actionnaire de la banque Lafarge, écrite par lui-même).

En 1801, *Berchoux publia la* GASTRONOMIE, *son chef-d'œuvre, qui eut, comme nous l'avons dit, un*

---

1. Nacone est un village qui dépend de la petite ville de Régny (Loire).

succès prodigieux et mérité. C'était le fruit des études de mœurs, des observations que l'auteur avait été à même de faire pendant son premier séjour à Paris, complétées par celles que lui inspirèrent les usages de la table pendant le Consulat et le Directoire. Et comme il avait été fortement éprouvé pendant la tourmente révolutionnaire, il en profita aussi pour y jeter son grain de malice. C'est ce qui fait que la GASTRONOMIE *est tout à la fois un badinage charmant et une satire ingénieuse.*

Berchoux fut bien moins heureux dans son poëme de LA DANSE OU LES DIEUX DE L'OPÉRA *(poëme en six chants, édité en* 1806). *Ce poëme, qui voulait être épique et qui n'est rien moins que cela malgré un songe, une tempête, une descente chez Pluton, un grave conseil des dieux, une bataille, une prophétesse, eut bien peu de faveurs auprès du public. En effet, à part quelques bons passages, il est froid et ennuyeux. On y retrouve trop cette littérature surannée à laquelle pourtant Berchoux avait porté les premiers coups. Geoffroy, devant qui personne n'a trouvé grâce et qui avait attaqué avec aigreur et bien injustement la* GASTRONOMIE, *n'a pas laissé échapper l'occasion que lui offrait cette production médiocre pour renouveler ses premières invectives en faisant une critique amère de ce malheureux poëme,*

critique qui du moins, cette fois, n'était pas dictée par la malveillance la moins justifiée.

Berchoux a encore produit plusieurs ouvrages qui, comme celui que nous venons d'examiner, ne rappellent nullement la plume élégante et légère qui nous a donné la GASTRONOMIE. *Mais comme il n'entre pas dans le cadre étroit de cette notice de les examiner en détail, nous nous bornerons à les citer pour mémoire.*

Voltaire, ou le Triomphe de la philosophie, *poëme en huit chants avec un épilogue suivi de pièces en vers et en prose (Paris et Lyon,* 1814, 1 *vol. in-*8), *publié dans les œuvres poétiques complètes, avec des changements, sous ce titre :* Les Encelades modernes. —L'Art politique (1819), *poëme en quatre chants, œuvre satirique.* — La Liberté, *poëme en quatre chants, par un petit-neveu de Scarron (Paris, Dentu,* 1833, *in-*8°). — Les Progrès, *poëme inédit en deux chants (dont nous avons eu le manuscrit sous les yeux).* — L'Épître à Euphrosine. — Le Philosophe de Charenton, *roman nouveau (Paris,* 1803, *in-*18).— L'Enfant prodige, ou les Lumières vivantes, *histoire véritable, écrite par l'enfant lui-même, satire mordante de la Révolution.* — Six Chapitres de l'histoire du citoyen Benjamin Quichotte de la Manche, *traduits de l'espagnol et mis en lumière*

par M. B....... (*in*-8°, 1821).— *Le* Journal de Nacone (*ouvrage tiré à* 50 *exemplaires*).

Berchoux a fait aussi quelques comédies qui n'ont jamais eu les honneurs de la représentation : Candor, ou l'Épreuve dramatique, *comédie en trois actes ;* les Avocats de village ; les Mœurs nouvelles, ou l'École des prétendus, *comédies en cinq actes et en vers ;* l'Illusion champêtre et libérale, *comédie en un acte et en vers ;* le Mariage du Poëte ; les Amours d'Hiver, *comédies en un acte et en vers ;* Pénélope, ou le Retour d'Ulysse, *opéra-parodie en trois actes et en vers libres, avec musique ;* l'Amoureux transi, *comédie-opéra en vers libres*[1]*;* le Voyage, le Sourd-Muet, les Régénérés, Jocrisse bourgeois, le Comte de Saint-Germain, *comédies en prose, etc.*

Quelques-uns des ouvrages que nous venons de nommer, quoique médiocres au point de vue purement littéraire, eurent cependant un certain retentissement à cause des opinions politiques qui y étaient exprimées avec ardeur et conviction. Aussi attirèrent-

---

1. Nous avons remarqué dans les manuscrits de Berchoux des odes, des chansons, des satires, des épîtres, des fables, et beaucoup d'autres pièces fugitives ; elles n'offrent qu'un médiocre intérêt.

ils sur Berchoux l'attention du pouvoir, dont il obtint les faveurs. Louis XVIII le nomma chevalier de la Légion d'honneur et lui fit expédier le brevet d'une pension de 2,000 livres. Plus tard le ministère de Villèle le désigna aux fonctions de censeur des journaux, et dans cet emploi, tout en donnant satisfaction au gouvernement, il sut par son esprit juste et conciliant conserver en même temps l'estime et l'amitié de tous ses confrères.

Cet esprit de conciliation, qui savait aussi être aimable, le fit rechercher par plusieurs hommes de lettres distingués de cette époque, avec lesquels il entretint les relations les plus douces et les plus affectueuses.

N'oublions pas de mentionner sa vieille et constante amitié pour Mme Larcher d'Arcy, à qui il dédia son chef-d'œuvre. Cette femme aimable éprouva pour lui tous les sentiments honnêtes qu'elle lui avait inspirés.

En 1830, Berchoux parvenu à un âge assez avancé, sans présenter toutefois aucun signe de décrépitude physique ou morale, se décida à abandonner la vie active et agitée que comporte le séjour de la capitale pour venir se fixer définitivement dans son joli domaine de Marcigny (Saône-et-Loire). Il en avait fait l'acquisition depuis un certain nombre d'années, se proposant de venir s'y délasser de temps à autre, et de resserrer les liens d'affection qu'il eut

toujours avec le comte général de Précy[1]*, son oncle. Par le charme de son esprit, par la bonté de son cœur, il adoucit l'amertume des regrets qui devaient troubler l'âme de ce vieillard dont le dévouement sublime et le plus noble désintéressement n'avaient obtenu pour récompense que l'indifférence et l'oubli d'une dynastie qu'il avait défendue au péril de ses jours.*

Enfin, le 17 décembre 1838, Berchoux s'éteignit doucement dans le calme et la sérénité qui accompagnent toujours une existence honnête et bien remplie. Telle fut, en effet, celle de l'auteur de la GASTRONOMIE. *Et s'il ne peut être mis au nombre de ceux qui, par leur génie littéraire, ont mérité le nom de grands écrivains, on lui doit pourtant une place honorable parmi les poëtes qui ont enrichi notre littérature par des productions spirituelles et fantaisistes, tout en conservant le respect dû à notre belle langue française.*

---

1. Louis-François Perrin, comte de Précy, général de l'armée de Lyon pendant le siége de cette ville, en 1793, né à Semur, en Bourgogne, le 7 janvier 1742, mort à Marcigny-sur-Loire le 25 août 1820. (*Biog. univ.*).

FÉLIX DESVERNAY.

Octobre 1876.

LA GASTRONOMIE



CHANT PREMIER

HISTOIRE DE LA CUISINE DES ANCIENS.

Je ne suis point jaloux du poëte lyrique
Qui semble se nourrir de fleurs de rhétorique,
Qui, plein de son sujet, sans en être moins creux,
Parle souvent à jeun le langage des dieux.
Qu'un rival de Virgile, amoureux des campagnes,
Fasse à l'Homme des champs aplanir des montagnes,
Et l'instruise dans l'art de jouer aux échecs :
Pour moi de tels sujets sont arides et secs.
Je me suis emparé d'une heureuse matière :
Je chante l'Homme à table, et dirai la manière
D'embellir un repas ; je dirai le secret
D'augmenter les plaisirs d'un aimable banquet,

D'y fixer l'amitié, de s'y plaire sans cesse.....
Et d'y déraisonner dans une douce ivresse.

Vous qui, jusqu'à ce jour, étrangers à mes lois,
Avez suivi vos goûts sans méthode et sans choix;
Qui, dans votre appétit réglé par l'habitude,
Ne soupçonnez pas l'art dont j'ai fait mon étude,
Ma voix va vous dicter d'importantes leçons :
Venez à mon école, ô mes chers nourrissons!

Dois-je invoquer un dieu quand je puis me suffire,
Quand je sens mon sujet qui m'échauffe et m'inspire?
Mais la divinité qui préside aux festins
Ici ne s'attend pas à d'injustes dédains.
Approche, dieu joufflu de la mythologie;
Comus, viens me montrer ta mine réjouie,
Souris à mon projet, et protége mes vers;
Qu'ils soient dignes de toi comme de l'univers :
Je vais, dans mon ardeur poétique et divine,
Mettre au rang des beaux-arts celui de la cuisine.

Je ne parlerai point de ces malheureux temps
Où l'homme dédaignait la culture des champs,
Et, n'ayant d'autre abri que la voûte azurée,
Trouvait toujours partout sa table préparée.

On n'attend pas de moi d'inutiles propos
Sur ces siècles obscurs, trop voisins du chaos;
Je n'y remonte point, ce n'est pas ma méthode;
C'est assez d'en venir au siècle d'Hésiode,
Digne contemporain du poëte fameux
Qui chanta les Troyens, les grenouilles, les dieux.

La cuisine, pour lors négligée, avilie,
De prestiges flatteurs n'était pas embellie;
L'homme se nourrissait sans arts et sans apprêts,
Et le seul appétit assaisonnait les mets.

Homère nous transmet des détails domestiques,
Mêlés avec génie à des faits héroïques.
Ses robustes héros, ces guerriers valeureux
Dont nous savons par cœur les gestes merveilleux,
Qui gouvernaient la Grèce au gré de leurs caprices,
N'auraient point estimé nos coulis d'écrevisses.
Qui ne sait aujourd'hui qu'ils descendaient souvent
Au soin de préparer un grossier aliment?
La table de Patrocle et du fils de Pélée
De plats multipliés n'était pas accablée :
Dans un jour d'appareil, une biche, un mouton,
Suffisaient au dîner des vainqueurs d'Ilion.
Ulysse fut, dit-on, régalé chez Eumée

De deux cochons rôtis qui sentaient la fumée.
Pour donner un repas plus honnête et plus beau,
Le fils de Télamon fit bouillir un taureau.....

Le laitage, le miel et les fruits de la terre
Furent longtemps des Grecs l'aliment ordinaire.
En Asie, on connut des repas moins grossiers;
Et les Orientaux, plus savants cuisiniers,
Mélangèrent leurs mets d'une façon nouvelle,
Des premiers fricandeaux donnèrent le modèle,
Employèrent le lard, exprimèrent des jus,
Inventèrent des mets jusqu'alors inconnus.

Les Perses cependant firent passer en Grèce
Leur luxe, leur cuisine et leur douce mollesse.
Mais à Lacédémone un homme vint à bout
D'arrêter les élans et les progrès du goût.
Un vieux législateur du sang des Héraclides
Osa donner un frein aux estomacs avides,
Régla les appétits, les soumit à la loi,
Et l'on ne put sans crime être à table chez soi.
Il fallut en public apporter son potage,
Sa farine, son vin, ses figues, son fromage,
Son brouet... Ce brouet, alors très-renommé,
Des citoyens de Sparte était fort estimé;

Ils se faisaient honneur de cette sauce étrange,
De vinaigre et de sel détestable mélange.

On dit, à ce sujet, qu'un monarque gourmand
De ce breuvage noir qu'on lui dit excellent
Voulut goûter un jour. Il lui fut bien facile
D'obtenir en ce genre un cuisinier habile.
Sa table en fut servie. O surprise! ô regrets!
A peine le breuvage eut touché son palais
Qu'il rejeta bientôt la liqueur étrangère.
« On m'a trahi! dit-il transporté de colère.
— Seigneur, lui répondit le cuisinier tremblant,
Il manque à ce ragoût un assaisonnement.
— Eh! d'où vient avez-vous négligé de l'y mettre?
— Il y manque, Seigneur, si vous voulez permettre,
Les préparations que vous n'emploîrez pas :
L'exercice et surtout les bains de l'Eurotas. »

Athènes, si longtemps de la gloire amoureuse,
Fit fleurir tous les arts dans son enceinte heureuse.
On n'y négligea point le talent séducteur
De compliquer un mets pour le rendre meilleur.
Des hommes précieux, doués d'un vrai génie,
Surent à la cuisine appliquer la chimie;
Et, hardis novateurs, trouvèrent les moyens

D'aiguiser l'appétit de leurs concitoyens.
Sur les productions de la terre et de l'onde
On les vit exercer leur science profonde,
Offrir dans un ragoût mille objets peu connus,
Étonnés de se voir mêlés et confondus.
Plusieurs, à ce sujet, ont écrit des volumes :
L'un y traite des chairs, un autre des légumes ;
L'autre, des farineux, des herbes et des fruits.
Dirai-je les auteurs de ces rares écrits ?
Dirai-je Mitœcus, Actidès, Philoxène,
Hégémon de Thasos, et Timbron de Mycène ?
Archestrate surtout, poëte et cuisinier,
Qui fut dans son pays ceint d'un double laurier ?...
Je chante, comme lui, la cuisine, la table.
Hélas ! il s'est acquis une gloire durable.....
Et moi, puis-je compter sur nos derniers neveux,
Refuge accoutumé des auteurs malheureux ?
De maints objets divers on connut l'amalgame ;
On unit le cumin, l'origan, le césame,
Le thym, le serpolet, mille autres végétaux ;
On farcit les poulets, les dindes, les agneaux.
Léon accommoda de diverses manières
Et le poisson des mers et celui des rivières.
Le congre, le glaucus, le pagre, les harengs,
Farcis, dénaturés, devinrent succulents.....

Je ne m'étendrai point sur les sauces nombreuses,
Les coulis variés et les farces heureuses
Qu'inventa le génie éclairé par le goût.
Théarion brilla dans les pâtes surtout :
Sous ses doigts délicats les farines pétries
Sortirent en beignets, en gaufres, en oublies.
Des Cappadociens il apprit le secret
De faire des gâteaux aussi blancs que le lait,
D'y mêler avec art le miel du mont Hymette,
Ce miel chéri des Grecs, que la terre regrette,
Que l'abeille aujourd'hui cherche en vain dans ces lieux
Abandonnés de Flore et méprisés des dieux.

La grâce, l'industrie et la délicatesse
Présidèrent alors aux festins de la Grèce.
On y nommait un roi : ses fortunés sujets
Osaient bien rarement enfreindre ses décrets.
Son règne était fort doux ; il réglait le service,
Gourmandait quelquefois la licence et le vice,
Faisait boire : il était sévère sur ce point.
Celui qui buvait mal, ou qui ne buvait point,
Renvoyé par son chef, allait loin de la table
Expier les refus d'un estomac coupable.....

Qui peut parler des Grecs sans parler des Romains,

Peuple roi qui longtemps a réglé les destins
De cent peuples divers qu'il rendit tributaires ?
Il abjura bientôt ses coutumes grossières :
Ne choisit plus ses chefs parmi les laboureurs,
Sur les lois de Numa ne régla plus ses mœurs.
Des hommes enrichis de dépouilles immenses
Durent à leur fortune égaler leurs dépenses.
Le règne des Tarquins, agité, malheureux,
N'en vit pas moins fleurir un art ingénieux.

Entre tous les consuls et les héros de Rome,
J'aperçois Lucullus..... Au nom de ce grand homme,
Saisi d'un saint respect, je fléchis les genoux;
J'admire sa fortune, et j'honore ses goûts.
Je ne vois point en lui le vainqueur de Tigrane,
Mais l'illustre gourmand du salon de Diane;
En vain il a vaincu Mithridate, Amilcar,
Vu les rois de l'Asie enchaînés à son char.
Qu'importe en Lucullus le général d'armée ?
Il doit à ses soupers toute sa renommée.
Cicéron et Pompée, admis à sa faveur,
Ont pu de ses repas attester la splendeur.

Il était seul un jour : un cuisinier propose,
Au moment du souper, d'en ôter quelque chose.

« Tant de mets, répond-il, ne sont pas superflus ;
Lucullus aujourd'hui soupe chez Lucullus. »
Rassasié d'honneurs, usé par la victoire,
Il mit à ses festins son étude et sa gloire.
La terre lui fournit, de l'aurore au couchant,
De ses productions le tribut succulent.
A l'art de sa cuisine elles furent soumises.....
Et l'Europe lui doit les premières cerises.

C'est alors que l'on vit des écuyers tranchants
Et des maîtres d'hôtel au service des grands.
Alors les cuisiniers, riches par leurs salaires,
Ne furent point comptés au rang des mercenaires ;
Considérés, chéris dans leur utile état,
Ils marchèrent de pair avec le magistrat.
Des ragoûts les plus fins Marc-Antoine idolâtre,
Au sortir d'un dîner donné pour Cléopâtre,
Ivre de bonne chère et grand dans ses amours,
Fit présent d'une ville avec ses alentours
A l'artiste fameux qui traita cette reine :
Présent digne, en effet, de la grandeur romaine.

A plusieurs plats nouveaux, d'un goût très-recherché,
Le nom d'Apicius fut longtemps attaché ;

Il fit secte, et l'on sait qu'il s'émut des querelles
Sur les *apiciens* et leurs sauces nouvelles.

On connaît l'appétit des empereurs romains,
Leur luxe singulier, leurs énormes festins.
Dans un repas célèbre, on dit qu'un de ces princes
Mangea le revenu de deux grandes provinces.
Vitellius, malgré son pouvoir chancelant,
De son règne bien court profita dignement.
Rien ne peut égaler la merveilleuse chère
Qu'en un jour d'appareil il offrit à son frère.
On y vit, s'il faut croire à ses profusions,
Plus de sept mille oiseaux et deux mille poissons :
Tout y fut prodigué. L'excessive dépense
Du fils d'Ænobarbus passe toute croyance.
Je sais qu'il fut cruel, assassin, suborneur;
Mais de son estomac je distingue son cœur.
Il se mettait à table au lever de l'aurore;
L'aurore, en revenant, l'y retrouvait encore.
Claude, faible héritier du pouvoir des Nérons,
Préférait à la gloire un plat de champignons.
Tibère, retiré dans les îles Caprées,
N'y changea pas ses mœurs, des Romains abhorrées.
Caligula fit faire un repas sans égal
Pour son Incitatus, très-illustre cheval.

Je ne puis oublier l'appétit méthodique
De Géta, qui mangeait par ordre alphabétique.

Domitien un jour se présente au sénat.
« Pères conscrits, dit-il, une affaire d'État
M'appelle auprès de vous. Je ne viens point vous dire
Qu'il s'agit de veiller au salut de l'empire;
Exciter votre zèle, et prendre vos avis
Sur les destins de Rome et des peuples conquis;
Agiter avec vous ou la paix ou la guerre,
Vains projets sur lesquels vous n'avez qu'à vous taire;
Il s'agit d'un turbot : daignez délibérer
Sur la sauce qu'on doit lui faire préparer..... »
Le sénat mit aux voix cette affaire importante,
Et le turbot fut mis à la sauce piquante.

Je pourrais m'emparer, pour enrichir mes chants,
De mille traits connus non moins intéressants;
Je pourrais compulser d'innombrables chroniques :
Laissons, pour aujourd'hui, les cuisines antiques.....
J'ai dû parler des Grecs et citer les Romains;
Mais ce n'est point assez pour mes contemporains.
Il faut, il en est temps, que notre siècle dîne;
Les poëtes ont trop dédaigné la cuisine.
Sans doute ils auraient cru, jusque-là s'abaissant,

Déshonorer leur muse, avilir leur talent;
Les routes d'ici-bas sont à peine connues
A leur noble Apollon qui se perd dans les nues :
Orgueilleux écuyers, sur Pégase montés,
Ils habitent l'Olympe et les grandes cités.
Pour moi, paisible ami des demeures agrestes,
Je dois borner ma muse à des sujets modestes.

Delille, dans ses vers nobles, harmonieux,
A fait de la campagne un tableau précieux;
Il peint l'homme entouré de ruisseaux, de prairies,
Promenant dans les bois ses douces rêveries;
Le loto, le trictrac, l'attendent au retour.
J'admire ces plaisirs d'un champêtre séjour;
Mais je ne vois jamais l'homme des champs à table.
Réparons, s'il se peut, cet oubli condamnable *.
Puissent tous mes lecteurs, approuvant mon projet,
Pardonner à mes vers en faveur du sujet!

* La première édition de ce poëme a paru quelque temps après l'*Homme des champs* de Delille.





CHANT DEUXIÈME

LE PREMIER SERVICE.

Vous qui vous nourrissez, au printemps de vos jours,
De tendres sentiments, de folâtres amours,
Vous n'éviterez pas, aux pieds de vos maîtresses,
Les noires trahisons de ces enchanteresses
Qui, sur le chevet même où dort la volupté,
Rêvent la perfidie et l'infidélité.
Vous vous consumerez en vaine jalousie,
Vous prendrez à témoin, dans votre frénésie,
Ces arbres confidents des serments les plus doux :
Ces arbres sur leurs pieds sécheront moins que vous.
Venez vous confier au plaisir que je chante;
Il ne trompera point vos désirs, votre attente :
Doux plaisir qu'un besoin sans cesse renaissant
Rend toujours plus aimable et toujours plus piquant.

Celui dont la vieillesse a ridé le visage,
Revenu des erreurs qui charmaient son jeune âge,
Au spectacle des mets préparés sous ses yeux
Donne avec complaisance un sourire amoureux;
Il s'anime : à sa table abondamment servie
Il semble retrouver sa jeunesse, sa vie.
Ce coupable assassin que le supplice attend
Demande encore une heure, et va mourir content
Si ses gardes, touchés de son humble prière,
Ajoutent quelque chose au pain de sa misère.
L'infortuné savoure, aux portes du trépas,
Les dernières douceurs de son dernier repas :
Inutile aliment, stérile nourriture,
Qui ne remplira pas le vœu de la nature!

Je ne conseille point à mes contemporains
Les repas monstrueux des Grecs et des Romains,
Et suis loin de leur faire aujourd'hui le reproche
De ne pas mettre encor des taureaux à la broche :
Morceau digne en effet d'un siècle trop glouton,
Ou digne des héros du curé de Meudon.
A quoi nous servirait l'appareil formidable
De ces plats sous lesquels succombait une table?

Je le sais, d'autres temps amènent d'autres mets;

Ce sujet me conduit à de justes regrets.
Hélas ! nous n'avons plus l'estomac de nos pères.
Que nous sommes loin d'eux ! les progrès des lumières
Et de la vérité, la hauteur des esprits,
Semblent avoir changé nos premiers appétits...
Bons humains du vieux temps, race d'hommes robustes,
Notre siècle vous fait des reproches injustes ;
Il censure vos mœurs : notre siècle a grand tort.
Je dois en convenir, vous n'aviez pas encor
Atteint l'âge avancé de la mélancolie,
Mais vous digériez bien, et je vous porte envie...
Peut-être m'égaré-je en de vagues récits ;
J'aborde les conseils que ma muse a promis.

Voulez-vous réussir dans l'art que je professe ?
Ayez un bon château dans l'Auvergne ou la Bresse,
Ou près des lieux charmants d'où Lyon voit passer
Deux fleuves amoureux tout prêts à s'embrasser.
Vous vous procurerez, sous ce ciel favorable,
Tout ce qui peut servir aux douceurs de la table.

En formant la maison dont vous avez besoin,
Au choix d'un cuisinier mettez tout votre soin.
Voilà l'homme important, le serviteur utile,

Qui fera fréquenter et chérir votre asile,
Et par qui vous verrez votre nom respecté
Voler de bouche en bouche, à l'envi répété !
Avant qu'il soit à vous, sachez ce qu'il sait faire ;
Étudiez ses mœurs, ses goûts, son caractère ;
Faites cas de celui qui, fier de son talent,
S'estime votre égal et, d'un air important,
Auprès de son fourneau que la flamme illumine,
Donne avec dignité des lois dans sa cuisine ;
Qui dispose du sort d'un coq ou d'un dindon
Avec l'air d'un sultan qui condamne au cordon.
Sa contenance est grave, et sa mine farouche ;
Mais il aime la gloire, et l'éloge le touche.
De son art, qu'il estime, implorez le secours ;
Et pour vous l'attacher, tenez-lui ce discours :
« Écoute, mon ami..... Déjà la renommée,
Que je n'appelle point une vaine fumée,
M'a vanté ton mérite et conté tes exploits :
Sois chef de ma cuisine et donnes-y des lois.
Deviens, dès aujourd'hui, mon arbitre, mon guide ;
A mon plus doux besoin que ton savoir préside ;
Ordonne en souverain, taille et tranche à ton gré ;
Que par toi mon dîner tous les jours préparé
Enchaîne à mon couvert, par d'aimables prestiges,
Mes volages amis charmés de tes prodiges.

En savourant les mets qui leur seront offerts,
Qu'ils vantent mon esprit et mes talents divers ;
Que j'entende admirer mes moindres reparties,
A peine de ma bouche à la hâte sorties.....
Que je puisse toujours, après avoir dîné,
Bénir le cuisinier que le ciel m'a donné..... »

C'est ainsi qu'excitant sa ferveur et son zèle,
Vous vous concilierez un artiste fidèle,
Qui, plein d'un noble orgueil, fera de plus en plus
Triompher dans ses mains le sceptre de Comus.
Vous allez l'éprouver. Déjà dans votre asile
Je vois les conviés arriver à la file ;
Je lis dans leur regard le désir prononcé
De jouir du festin qui leur est annoncé.
Ils pressent par leurs vœux la cuisine tardive :
On s'y hâte pourtant ; la flamme la plus vive
Brille au sein du foyer et des fourneaux brûlants,
Où cuisent à la fois trente mets différents.
Une épaisse fumée y noircit l'atmosphère,
On respire à la ronde une odeur salutaire.
Autour du cuisinier on redouble d'ardeur :
Des marmitons craintifs, haletants de chaleur,
S'embarrassent l'un l'autre, et suffisent à peine
Aux soins multipliés que le service entraîne.

Mais leur chef, toujours calme, et fier d'être attendu,
Ne s'inquiète point, car il a tout prévu.

Tel on voit, au moment d'une sanglante affaire,
Un prudent général mesurer la carrière.
Son courage tranquille et sa noble fierté
Commandent l'espérance et la sécurité.
La foule l'environne et presse son armure,
D'un trouble involontaire il entend le murmure :
Peut-être un peu d'effroi s'est glissé dans son sein;
Mais son visage est calme, et son front est serein.
Partout on l'interroge; et, pour toute réponse,
Il renvoie au succès que d'avance il annonce;
Il montre l'ennemi tout prêt à reculer;
Il indique la place où le sang doit couler.
Menacé par la foudre, il roule dans sa tête
Un plan vaste et profond, garant de sa conquête;
Mille ordres sont donnés et reçus à l'instant;
Chacun les exécute en aveugle instrument :
Il range autour de lui ses colonnes pressées,
Qui n'ont pas le secret de ses grandes pensées;
Il se porte à la hâte aux postes menacés :
Les uns sont dégarnis, les autres renforcés.
L'airain gronde, le bronze a fait trembler la terre :
Tout est couvert de feu, de sang et de poussière;

Tout s'apaise, et bientôt du plus affreux combat
La plus belle victoire est l'heureux résultat.

Mille instruments divers, dont s'entoure l'artiste,
Lui donnent l'importance et l'orgueil d'un chimiste.
L'airain étale aux yeux des vases étamés
Qui brillent suspendus à des murs enfumés.
Ce n'est plus ce métal que le dieu des armées
Emploie à bombarder nos villes alarmées,
Qui vomit le trépas sur nos fiers bataillons,
Qui désole Cérès et souille ses moissons;
Qui jusqu'au sein de l'onde épouvante Neptune,
Et fonde des héros la sanglante fortune.....
Ici l'airain n'a pas des effets si cruels :
Il s'unit aux moyens de nourrir les mortels.
Pour réchauffer les mets que Comus organise,
Il brave tous les feux que le soufflet attise;
D'heureuses mixtions sortent de ses creusets,
Et tout dans cette forme atteste ses bienfaits.

Je vois près du foyer la prison rembrunie
D'un utile instrument né de l'horlogerie.....
Des rouages nombreux, d'ingénieux ressorts,
Murmurent sourdement de pénibles accords :
Mais je n'aime pas moins leur baroque harmonie

Que tout l'art de Philis à Martin réunie.
Sur un axe allongé, le poulet, le canard,
Tournent emmaillottés d'un vêtement de lard ;
Ils semblent s'animer et respirer encore,
En cherchant et fuyant le feu qui les colore.....
Le gibier embroché grille et fume pour vous,
Au bruit d'un doux concert dont Orphée est jaloux.

Décorez cependant dans un goût convenable
L'asile où vous goûtez les douceurs de la table.
Que des groupes saillants de fruits et d'animaux
Offrent à vos regards d'intéressants tableaux.
Je préfère Snyders, grand peintre de cuisine,
A tous ceux qu'a formés l'école florentine.
C'est ainsi que Mercier, par un goût raffiné,
Contre l'art des Rubens naguère déchaîné,
Aimait mieux d'un gigot la fidèle peinture
Que l'imitation de la belle nature.
Ne vous permettez pas de dîner tous les jours
A l'heure où le soleil a terminé son cours :
L'estomac en gémit. Par un abus coupable,
Les soupers sont proscrits; on déserte la table,
On ne vit qu'à demi. Laissez ce procédé
A celui qui, réduit au tiers consolidé,
Couché sur le grand-livre en tristes caractères,

Se soumet par prudence à des jeûnes austères.
Pour vous que rien ne force à des privations,
Que le fils de Cérès a comblé de ses dons,
Qu'à midi tous les jours une cloche argentine
Vous appelle au banquet que Comus vous destine.....
Qu'entends-je ? Tout Paris, contre moi révolté,
Me renvoie au village où je fus allaité.....
Ah ! j'y saurai braver un dédain qui m'honore ;
J'y vole, et j'ai dîné quand Paris dort encore.
Qu'après le crépuscule un souper copieux
Vous prépare au sommeil et vous ferme les yeux.
D'un utile appétit munissez-vous d'avance ;
Sans lui vous gémirez au sein de l'abondance.
Il est un moyen sûr d'acquérir ce trésor...
L'exercice, Messieurs, et l'exercice encor.
Allez tous les matins sur les pas de Diane,
Armés d'un long fusil ou d'une sarbacane,
Épier le canard au bord de vos marais ;
Allez lancer la biche au milieu des forêts ;
Poursuivez le chevreuil s'élançant dans la plaine ;
Suivez vos chiens ardents que leur courage entraîne.
Que si vous n'avez pas les talents du chasseur,
Allez faire visite à l'humble laboureur ;
Voyez sur son palier la famille agricole,
Que votre abord enchante et votre voix console ;

Ensuite, parcourant vos terres, vos guérets,
Du froment qui végète admirez les progrès;
Maniez la charrue et dirigez ses ailes;
Essayez de tracer des sillons parallèles;
Partagez sans rougir de champêtres travaux,
Et ne dédaignez pas ou la bêche ou la faux;
Facilitez le cours d'une onde bienfaitrice
Dans vos prés desséchés par les feux du solstice;
Montez sur le coursier, impétueux, ardent,
Qu'a respecté le fer d'un scalpel flétrissant :
Dans les champs que le soc a marqués de sa trace,
Domptez ses mouvements, réprimez son audace...
Vous obtiendrez alors cet heureux appétit,
Et reviendrez à table en recueillir le fruit.

Je n'entreprendrai point de faire l'étalage
Des innombrables mets dont on peut faire usage.
Ma muse, réservée et sage en son projet,
Ne traitera qu'en grand un fertile sujet.
Aux esprits relevés trop jalouse de plaire,
Elle dédaigne ici de parler au vulgaire.
O vous que mes leçons n'auront point satisfaits,
J'ose vous renvoyer au *Cuisinier français*,
Au *Trésor de Comus*, catéchisme ordinaire
De l'artiste grossier, du valet mercenaire,

Qui pense avoir atteint le secret de son art
Quand il sait apprêter une omelette au lard!

Je vois sur votre table arriver le potage :
D'une chère excellente il est l'heureux présage.
Qu'il soit gras, onctueux, et sente le jambon;
Que des sucs végétaux colorent son bouillon;
Qu'il soit environné d'une escorte légère
De hors-d'œuvre brillants, dont l'effet nécessaire
Est d'ouvrir l'appétit et d'exciter les sens.
Gardez-vous d'abuser de ces premiers moments,
Et ne vous livrez pas aux trompeuses amorces
D'un avide besoin qui trahirait vos forces;
Préludez doucement aux plaisirs du repas;
Tel qu'un sylphe léger, voltigez sur les plats;
Imitez du frelon le volage caprice :
Il va de chaque fleur caresser le calice.
Discret et réservé, s'il dépouille leur sein,
A peine laisse-t-il la trace du larcin.
Il ne s'arrête point sur la rose nouvelle :
Hélas! avec douleur il se sépare d'elle;
Mais il sait à propos modérer ses désirs,
Et garde un sentiment pour de nouveaux plaisirs.
Avec pompe déjà paraissent les entrées :
Qu'elles soient proprement, largement préparées;

Qu'un suave parfum, sortant de leurs coulis,
Laisse entre elles longtemps le convive indécis.

J'aime à voir, au milieu de ce friand cortége,
Un énorme aloyau que d'abord on assiége;
La poularde au gros sel, la tourte au godiveau,
Une tête farcie, un gigot cuit à l'eau.....
Je sais que Pythagore, et Plutarque, et mille autres,
De mes goûts sur ce point ne sont pas les apôtres;
Et que, s'intéressant au sort des animaux,
Ils voudraient nous réduire aux simples végétaux.

Laissons-les s'attendrir sur la brebis bêlante
Qui livre au coutelas sa tête caressante;
Laissons-les d'un agneau déplorer le trépas:
Leur fausse humanité ne m'en impose pas.
Certes, à ce sujet, leur morale est fort douce:
Un sang vil répandu les émeut, les courrouce;
Mais je les vois partout encenser les guerriers
Qui du sang des humains composent leurs lauriers.

Que j'aime cependant l'admirable silence
Que je vois observer quand le repas commence!
Abstenez-vous surtout de ces discours bourgeois,
Lieux communs ennuyeux, répétés tant de fois:

« Monsieur ne mange point? Monsieur est-il malade?
Peut-être trouvez-vous ce ragoût un peu fade;
J'avais recommandé de le bien apprêter;
Celui-ci vaudra mieux; ah! daignez en goûter,
Ou vous m'offenserez. La saison est ingrate :
On ne sait que donner, Messieurs; mais je me flatte
Que, si j'ai quelque jour l'honneur de vous revoir,
J'aurai tous les moyens de vous mieux recevoir. »
Faites preuve d'usage et de délicatesse.

Jouissez lentement, et que rien ne vous presse;
Gardez qu'en votre bouche un morceau trop hâté
Ne soit en son chemin par un autre heurté.

Vous devez accueillir cet adroit parasite
Qui chez vous quelquefois s'introduit et s'invite.
A peine savez-vous sa patrie et son nom :
Au rang de vos amis il se met sans façon.
Il vous aime en effet, vous chérit, vous honore,
Et paye en compliments les morceaux qu'il dévore :
Son heureux appétit vous amuse et vous plaît.

N'associez jamais aux plaisirs d'un banquet
Ces êtres délicats et valétudinaires,
Qui, du dieu d'Épidaure esclaves volontaires,

Sont toujours à la diète, et, toujours trop prudents,
N'osent livrer leur vie à des goûts innocents.
Le bien de leur santé les occupe sans cesse;
Ils calculent l'effet des mets qu'on leur adresse:
Ce gibier est trop lourd, et cet autre malsain;
Telle chose convient ou nuit au corps humain.
Ils savent, sur ce point, s'appuyer de sophismes
Et du docteur de Cos citer les aphorismes.
En se privant de tout, ils pensent se guérir,
Et se donnent la mort par la peur de mourir.

Mortels infortunés que Comus mésestime,
Allez bien loin de nous suivre votre régime,
Et ne revenez plus, convives impuissants,
Jeûner près de l'autel où brûle notre encens!

O vous dont la santé robuste, florissante,
Des plus riches festins peut sortir triomphante,
Approchez; c'est à vous d'embellir nos banquets :
De mon art bienfaisant sachez tous les secrets.

Je ne vous tairai rien : si parfois on vous prie
A dîner sans façon et sans cérémonie,

Refusez promptement ce dangereux honneur :
Cette invitation cache un piége trompeur.
Souvenez-vous toujours, dans le cours de la vie,
Qu'un dîner sans façon est une perfidie.





CHANT TROISIÈME

LE SECOND SERVICE.

J'ai souvent regretté les asiles pieux
Où vivaient noblement ces bons religieux,
Qui depuis, affranchis de leurs règles austères,
Se sont vus dépouillés par des lois trop sévères :
Il faut bien convenir qu'elles avaient ce droit.
Je vous aimais surtout, enfants de saint Benoît,
De Cluny, de Saint-Maur heureux propriétaires;
J'admirais vos palais, vos temples et vos terres,
Vos superbes moissons, vos immenses forêts,
Que ne dévastaient point des travaux indiscrets;
Vos soins réparateurs, la sagesse, le zèle,
Qui rendaient à vos vœux la fortune fidèle.
Je sais qu'on a prouvé que vous aviez grand tort...
Que ne prouve-t-on point quand on est le plus fort ?

N'importe, recevez l'hommage de ma muse.
Un intérêt bien cher doit être mon excuse.
J'avais un bon parent dans votre ordre élevé,
Un oncle que le ciel m'a trop vite enlevé.
Respectable prieur, commandant à ses frères,
Il n'abusa jamais de ses droits temporaires.
Il aimait les mondains, se plaisait avec eux :
Le monde n'était point un enfer à ses yeux.
J'ai souvent visité son brillant réfectoire.
Là, Comus triomphant présidait avec gloire;
Là, tous les biens exquis qu'enfante l'univers,
Les hôtes des forêts, des fleuves et des mers,
Recueillis par des mains généreuses, actives,
S'unissaient à l'envi pour charmer les convives.
Là, j'ai pu, jeune encore et brillant de santé,
Jouir avec délice et sensualité...
Retraite du repos, des vertus solitaires,
Cloîtres majestueux, fortunés monastères,
Je vous ai vus tomber, le cœur gros de soupirs,
Mais je vous ai gardé d'éternels souvenirs!

S'il est un rôle noble et bien digne d'envie,
Un agréable emploi dans le cours de la vie,
C'est celui d'un mortel qui fait en sa maison
Les honneurs de sa table en digne Amphitryon :

On dévore les mets que sa grâce assaisonne ;
Des regards caressants fixés sur sa personne
Semblent lui demander de nouvelles faveurs ;
Sa généreuse main captive tous les cœurs.

Mes amis, si jamais Plutus, que j'importune,
M'accorde le bienfait d'une grande fortune,
Je la veux consacrer à nourrir l'amitié.
Je prétends qu'avec moi, tous les jours de moitié,
Vous ne me quittiez point ; que ma table chérie
Devienne l'heureux gage et le nœud qui nous lie.
Du nectar de Vougeot vous serez abreuvés,
Et des vins de mon cru constamment préservés.
Tous les jours mes valets et mes coursiers agiles
Feront contribuer les campagnes, les villes,
Visiteront Genève et le lac du Bourget,
Iront jusqu'aux deux mers rechercher le rouget.
Les primeurs du printemps, avec art rassemblées,
Dans ma serre à grands frais braveront les gelées ;
Je pourrai tous les ans, dans le sein des hivers,
En dépit des frimas, vous offrir des pois verts.

Le *Cuisinier français*, qui n'est pas un bon livre,
Nous offre quelquefois des maximes à suivre.
J'emprunterai de lui ce refrain bien connu :

Servez chaud. Sur ce point, l'auteur m'a prévenu :
Le ragoût le plus fin que l'art puisse produire,
S'il est froid et glacé, ne saurait me séduire...

Faites que vos amis, pleinement satisfaits,
En sortant de chez vous ne se plaignent jamais.
De leurs goûts différents apercevez la trace :
L'un préfère la cuisse, un autre la carcasse.
Offrez en général les ailes du poulet,
Le ventre de la carpe et le dos du brochet.
Observez dans vos dons une exacte justice :
Ne favorisez point, par orgueil ou caprice,
Tel homme plus puissant ou plus considéré
Qui voudrait jouir seul d'un morceau préféré.
Ah ! si l'égalité doit régner dans le monde,
C'est autour d'une table abondante et féconde ;
Les enfants de Comus, sujets aux mêmes lois,
N'ont rien qui les distingue et sont égaux en droits.

Sur les premiers objets d'une chère brillante
Vous avez apaisé votre faim dévorante.
La scène va changer. Des valets empressés
Enlèvent les débris que vous avez laissés.
D'un instant de repos faites un digne usage ;
Le moment est venu de parler davantage.

Partant, faites briller vos convives charmés
Par de petits discours adroitement semés,
Qui fassent ressortir les phrases les plus sottes :
La cuisine fournit d'heureuses anecdotes.
Ajoutez quelques traits à ceux que j'ai tracés
Sur les progrès de l'art dans les siècles passés.
Citez des faits plaisants; recherchez dans l'histoire
Des Grecs et des Romains d'éternelle mémoire.
Dites que Dentatus, qui triompha deux fois,
Dans un vase grossier faisait cuire des pois,
Lorsque les envoyés d'une faible puissance
Vinrent de son crédit implorer l'assistance.
Citez, pour vous donner un air plus érudit,
La loi qui des Romains condamnait l'appétit,
Cette loi *famia*, bizarre, impolitique,
Qui ne fit qu'enhardir la débauche publique.
Racontez que dans Rome un barbeau fut payé
Plus de deux cents écus : argent bien employé,
Qui fit dire à Caton, dans son triste délire,
Qu'il ne répondait plus du salut de l'empire.
Ajoutez que dans Naple un généreux tyran
Paya cent écus d'or la sauce d'un faisan.
Puisez dans Martial, dans Pétrone et Plutarque,
Ils présentent des faits bien dignes de remarque.
Surtout, si vous voulez charmer vos auditeurs,

Racontez les exploits de quelques gros mangeurs.
Confondez sur ce point la raison étonnée.
Albinus engloutit dans une matinée
De quoi rassasier vingt mortels affamés.
Phagon fut en ce genre un des plus renommés;
Son estomac passa la mesure ordinaire :
Tel qu'un gouffre effrayant que nous cache la terre,
Il faisait disparaître, en ces rares festins,
Un porc, un sanglier, un mouton et cent pains.

C'est ainsi que, mettant à profit la science,
Vos amis attendront avec impatience
Le service nouveau qui leur est destiné.
Il arrive : déjà le signal est donné.
Des rôtis imposants ont la première place :
Sans doute ils sont le fruit de votre heureuse chasse.
Vous pouvez expliquer par quel art assassin
Vous avez débusqué ce timide lapin;
Comment cette perdrix, dans sa fuite imprudente,
Est tombée à vos pieds éperdue et sanglante;
Comment a succombé ce lièvre malheureux,
Malgré les vains détours de son train sinueux...

De nombreux entremets, rangés en symétrie,
Entourent le gibier, la poularde rôtie.

Proscrivez cependant ces fastueux plateaux,
Brillants colifichets enrichis de métaux,
De glaces, de pompons, dont l'aspect m'effarouche,
Qui captivent les yeux aux dépens de la bouche,
Qui trompent l'appétit : moins d'éclat, plus de mets :
On ne se nourrit point de bijoux, de hochets.
A ce vain appareil, qui d'abord vous enchante,
Je ne reconnais point une table abondante.

Vous touchez au moment des plaisirs les plus vifs.
A cet acte nouveau les gourmands attentifs,
Avec l'œil de l'envie, ont dévoré d'avance
La caille, l'ortolan, la carpe, la laitance,
Et le cochon de lait, dont la cuirasse d'or
Semble le protéger et le défendre encor.

Proscrivez sans pitié ces poulets domestiques
Nourris en votre cour et constamment étiques,
Toujours mal engraissés par des soins ignorants;
Ne connaissez que ceux de la Bresse ou du Mans.
J'ai toujours redouté la volaille perfide
Qui brave les efforts d'une dent intrépide.
Souvent, par un ami dans ses champs entraîné,
J'ai reconnu le soir le coq infortuné
Qui m'avait le matin, à l'aurore naissante,

Réveillé brusquement de sa voix glapissante;
Je l'avais admiré dans le sein de la cour;
Avec des yeux jaloux j'avais vu son amour.
Hélas! le malheureux, abjurant la tendresse,
Exerçait à souper sa fureur vengeresse.

Défendez que personne, au milieu d'un banquet,
Ne vous vienne donner un avis indiscret.
Écartez ce fâcheux qui vers vous s'achemine :
Rien ne doit déranger l'honnête homme qui dîne.
Eh! qu'importe le monde et ses tracas divers?
Dans les bras de Comus oubliez l'univers.

Il est, pour l'oublier, une heureuse manière :
Déjà des vins choisis ont rougi votre verre.
Votre vin bourguignon, dans sa cave couché,
A compté six printemps, artistement bouché.
Le pourpre de son teint accuse sa vieillesse;
Elle vous rajeunit et provoque l'ivresse...
Arrêtez, je prétends contenir votre essor :
Des jus plus séducteurs vous attendent encor.
Le temps fuit, l'heure approche et le dessert s'avance :
Je ne prêcherai pas trop longtemps l'abstinence.
Craignez en débutant de funestes abus;
Bientôt mieux disposés, je vous livre à Bacchus.

Admirez la nature habile, ingénieuse
A varier ses dons d'une main généreuse,
Qui, du nord au midi prodiguant ses trésors,
Nourrit des végétaux, organise des corps,
Que l'homme fait servir au soutien de sa vie.
De ces êtres nombreux connaissez la patrie.
Sachez tout ce qui peut nous servir d'aliment :
Soyez naturaliste en ce point seulement,
Fuyez la botanique et sa nomenclature.
N'allez pas, dans vos champs épluchant la verdure,
Sur une herbe inutile exercer votre esprit;
Vous transir dans un pré pour faire l'érudit,
Feuilleter Adanson, Tournefort ou Linnée,
Et sur un aconit pâlir une journée.

Respectez le savoir des Plines, des Buffons;
Mais qu'importe pour vous l'histoire des cirons,
Celle des éléphants, des tigres, des panthères?
Vous vous intéressez aux mœurs, aux caractères
De ces bons animaux qui naissent sous nos yeux,
Et dont nous jouissons dans nos climats heureux.
Vous estimez beaucoup l'écorce salutaire
Que l'île de Ceylan fournit seule à la terre;
Vous aimez la muscade, et savez en quels lieux
On cultive, on recueille un fruit si précieux;

Vous savez qu'au pays d'Amboine et de Ternates,
Le girofle triomphe au rang des aromates;
Vous savez discerner quel est le champignon
Qui cache sous sa voûte un germe de poison.
Du sol périgourdin la truffe vous est chère;
A l'immonde animal elle doit la lumière;
Elle aime à végéter, paisible et sans orgueil,
Au pied d'un chêne blanc, d'un charme ou d'un tilleul...

Lecteur, je vous entends..... Fidèle à ma méthode,
Je vous dois à cette heure un heureux épisode.
Pardonnez, mon pinceau va changer de couleurs;
Peut-être à mon récit donnerez-vous des pleurs.
Faisons à la pitié de légers sacrifices :
Les pleurs qu'elle fait naître ont toujours des délices.

Condé... que ce grand nom ne vous alarme pas,
J'écris pour tous les temps et pour tous les climats;
Condé, le grand Condé, que la France révère,
Recevait de son roi la visite bien chère,
Dans ce lieu fortuné, ce brillant Chantilli,
Longtemps de race en race à grands frais embelli.
Jamais plus de plaisirs et de magnificence
N'avaient d'un souverain signalé la présence.
Tout le soin des festins fut remis à Vatel,

Du vainqueur de Rocroi fameux maître d'hôtel.
Il mit à ses travaux une ardeur infinie ;
Mais avec des talents il manqua de génie.
Accablé d'embarras, Vatel est averti
Que deux tables en vain réclament leur rôti ;
Il prend pour en trouver une peine inutile.
« Ah ! » dit-il, s'adressant à son ami Gourville,
De larmes, de sanglots, de douleur suffoqué,
« Je suis perdu d'honneur : deux rôtis ont manqué ;
Un seul jour détruira toute ma renommée ;
Mes lauriers sont flétris, et la cour alarmée
Ne peut plus désormais se reposer sur moi :
J'ai trahi mon devoir, avili mon emploi..... »
Le prince, prévenu de sa douleur extrême,
Accourt le consoler, le rassurer lui-même.
« Je suis content, Vatel, mon ami, calme-toi :
Rien n'était plus brillant que le souper du roi.
Va, tu n'as pas perdu ta gloire et mon estime :
Deux rôtis oubliés ne sont pas un grand crime.
— Prince, votre bonté me trouble et me confond :
Puisse mon repentir effacer mon affront ! »
Mais un autre chagrin l'accable et le dévore ;
Le matin, à midi, point de marée encore.

Ses nombreux pourvoyeurs, dans leur marche entravés,

A l'heure du dîner n'étaient point arrivés.
Sa force l'abandonne, et son esprit s'effraie
D'un festin sans turbot, sans barbue et sans raie.
Il attend, s'inquiète, et, maudissant son sort,
Appelle en furieux la marée ou la mort.
La mort seule répond : l'infortuné s'y livre.
Déjà percé trois fois, il a cessé de vivre.
Ses jours étaient sauvés, ô regrets ! ô douleur !
S'il eût pu supporter un instant son malheur...
A peine est-il parti pour l'infernale rive
Qu'on sait de toutes parts que la marée arrive.
On le nomme, on le cherche, on le trouve... Grands dieux !
La Parque pour toujours avait fermé ses yeux.

Ainsi finit Vatel, victime déplorable
Dont parleront longtemps les fastes de la table.
O vous qui par état présidez aux repas,
Donnez-lui des regrets, mais ne l'imitez pas !





CHANT QUATRIÈME

LE DESSERT.

Le mortel fortuné nourri dans les grandeurs,
Que le ciel a comblé de constantes faveurs,
Que jamais le besoin et la faim importune
Ne sont venus chercher au sein de la fortune,
Celui-là, mes amis, inhabile à jouir,
Peut-être ne sent pas tout le prix du plaisir.

Il n'éprouve jamais, endormi dans le faste,
Ce sentiment exquis que fait naître un contraste...
Il faut, loin du palais où languit le bonheur,
Avoir bu quelquefois le vin du voyageur;
Avoir, en fugitif surpris par la misère,

Partagé le pain noir pétri dans la chaumière :
Alors, quand le destin vous présente au hasard
Un banquet embelli des prestiges de l'art,
Ce bien inattendu double vos jouissances;
Vous savourez l'oubli des plus vives souffrances.
L'orage rend plus pur l'heureux jour qui le suit :
J'ai connu ce plaisir que le malheur produit.]

Naguère, dans ces temps de mémoire fatale
Où le crime planait sur ma terre natale,
Effrayé, menacé par un monstre cruel,
Forcé d'abandonner le banquet paternel,
Je cherchai mon salut dans ces rangs militaires
Formés par la Terreur, et pourtant VOLONTAIRES;
Je m'armai tristement d'un fusil inhumain
Qui jamais, grâce au ciel, n'a fait feu dans ma main;
Je me chargeai d'un sac, humble dépositaire
De tout ce qui devait me rester sur la terre.
Ainsi, nouveau Bias, je partis accablé
Du poids de tout mon bien sur mon dos rassemblé.
Adieu joyeux dîners, soupers plus gais encore,
Doux propos et bons mots que le vin fait éclore!
Adieu friands apprêts, gibier, pâtés dorés,
Au foyer domestique avec soin préparés!
Je suivis à pas lents des routes parsemées

D'innombrables soldats entraînés aux armées.
Que de tristes festins nous attendaient le soir!
Le pain du fournisseur était-il assez noir!
Son bouillon assez clair et son vin assez rude!
Partout, à notre aspect, la sombre inquiétude
Veillait autour de nous; nos hôtes consternés
Fermaient leur basse-cour, espoir de leurs dînés.
A l'hospitalité condamnés par un maire,
L'eau, le feu, le couvert, une faible lumière,
Un lit où trois soldats devaient se réunir,
Étaient les seuls secours qu'ils daignaient nous fournir.

Nous gagnions lentement la terre d'Italie...
Le ciel me fit trouver sur la route une amie...
On n'avait point encor dévasté son manoir;
Elle attendait son tour, elle devait l'avoir;
Elle osait aux brigands disputer son domaine,
Et mettait à profit sa fortune incertaine.
Je l'embrasse, et bientôt je me sens soulagé
Du sac et du fusil dont j'étais surchargé;
Tous les soins délicats que l'amitié prodigue
S'empressent de me faire oublier ma fatigue.
Le souper se prépare et s'annonce de loin...
Passagère faveur dont j'avais grand besoin!
L'abondance est unie à la délicatesse :

La truffe a parfumé la poularde de Bresse;
Un vin blanc qu'a donné le sol de Saint-Perret
Pour réchauffer mon sein sort d'un caveau secret.
Je me sens ranimé de ses feux salutaires;
Je bois à mon amie, aux mœurs hospitalières...
Je ne suis plus soldat, je règne, je suis roi,
Et déjà la Terreur disparaît devant moi.

Muse, sans vains détours, reviens à tes convives;
Leurs teints sont plus vermeils, leurs couleurs sont plus vives;
A votre cuisinier, dont vous êtes content,
Vous devez à cette heure un hommage éclatant.
Qu'un éloge public soit le prix de son zèle;
Vous le verrez demain, à la gloire fidèle,
Se signaler encor. « Mon ami, dites-lui,
Ton maître est satisfait, et doit l'être aujourd'hui.
Du meilleur des festins, regarde ce qui reste;
Vois ces tristes débris et ce vide funeste,
Et ces membres épars dépouillés jusqu'aux os :
Tout dépose en faveur de tes heureux travaux.
Poursuis, et je prétends, dans ma reconnaissance,
Dérobant les lauriers d'un jambon de Mayence,
D'une couronne un jour décorer tout bonnet. ton
Puisse la récompense égaler le bienfait! »
C'est ainsi qu'un héros, célèbre à plus d'un titre,

A daigné dans Potsdam adresser une épître
A l'illustre Noël, digne du noble emploi
De commander en chef les cuisines d'un roi.

Le dessert est servi : quel brillant étalage!
On a senti de loin cet énorme fromage
Qui doit tout son mérite aux outrages du temps...
Mais, s'il faut sur ce point s'adresser aux amants,
Les parfums de Paphos dont l'amour fait usage
Ne peuvent s'allier à ceux de Sassenage.
Gardez-vous de cueillir sur les lèvres d'Iris
Un baiser maladroit qui ferait fuir les ris.

Un service élégant d'une ordonnance exacte,
Doit de votre repas marquer le dernier acte.
Au secours du dessert appelez tous les arts,
Surtout celui qui brille au quartier des Lombards.
Là, vous pourrez trouver, au gré de vos caprices,
Des sucres arrangés en galants édifices;
Des châteaux de bonbons, des palais de biscuits,
Le Louvre, Bagatelle et Versailles confits;
Les amours de Sapho, d'Abélard, de Tibulle,
Les noces de Gamache et les travaux d'Hercule;
Et mille objets divers, que savent imiter
D'habiles confiseurs que je pourrais citer.

Ne démolissez point ces merveilles sucrées,
Pour le charme des yeux seulement préparées ;
Ou du moins accordez, pour jouir plus longtemps,
Quelques jours d'existence à ces doux monuments :
Assez d'autres objets, dignes de votre hommage,
Avec moins d'appareil vous plairont davantage.
Ah ! plutôt attaquez et savourez ces fruits
Qu'un art officieux en compote a réduits.
A la grâce, à l'éclat, sacrifiez encore ;
Aux trésors de Pomone ajoutez ceux de Flore ;
Que la rose, l'œillet, le lis et le jasmin
Fassent de vos desserts un aimable jardin,
Et que l'observateur de la belle nature
S'extasie en voyant des fleurs en confiture.

Vous avez satisfait à vos nombreux désirs ;
Mais Bacchus vous attend pour combler vos plaisirs.
Approche, bienfaiteur et conquérant de l'Inde,
Tu m'inspireras mieux que les filles du Pinde ;
Verse-moi ton nectar dont les dieux sont jaloux,
Et mes vers vont couler plus faciles, plus doux.
De ces vases nombreux que l'aspect m'intéresse !
Quel luxe séducteur ! quelle aimable richesse !
Vos convives déjà, dans un juste embarras,
Vous adressent leurs vœux et vous tendent les bras.

Venez à leur secours, offrez-leur à la ronde
La liqueur qui vous vient des bords de la Gironde,
Le vin de Malvoisie et celui de Palma,
Le champagne mousseux, le christi-lacryma,
Le chypre, l'albano, le clairet, le constance...
Choisissez-les toujours au lieu de leur naissance.
N'allez pas rechercher aux faubourgs de Paris
Du vin de Rivesalte ou de Cante-Perdrix,
Et ne vous fiez pas à l'art des empiriques
Qui souillent vos boissons de mélanges chimiques.

Donnez-vous, en buvant, les airs d'un connaisseur;
Dites que ce bordeaux aurait plus de saveur
S'il avait visité quelques plages lointaines,
Et que ce malaga qui coule dans vos veines,
Usé par la vieillesse, a perdu sa vertu;
Qu'il serait sans égal s'il avait moins vécu.

Buvez, il en est temps, mais à dose légère,
Et ne remplissez pas constamment votre verre.
Mettez un intervalle égal et mesuré
Entre tous vos plaisirs; arrivez par degré
A l'état d'abandon, de joie et de délire,
A l'oubli de tous maux, que le vin doit produire.

O vous qui nous tenez de fort graves discours
Sur l'art et les moyens de filer d'heureux jours,
Qui donnez des conseils dictés par la sagesse,
On ne les suivra point..... je conseille l'ivresse.
Cette froide raison dont vous êtes si vains,
Qu'a-t-elle fait encor pour changer vos destins ?
Où sont les heureux fruits des devoirs qu'elle impose ?
Eh ! Messieurs, perdez-la, vous perdrez peu de chose.

Avez-vous quelquefois rencontré, vers le soir,
Un brave campagnard regagnant son manoir,
Après avoir à table employé sa journée ?
Sa tête est vacillante, et sa jambe avinée;
Il trébuche parfois, mais toujours sans danger,
Car un Dieu l'accompagne et le doit protéger.
Il s'avance incertain du chemin qu'il doit suivre,
Guidé par la liqueur qui l'échauffe et l'enivre.
La joie est dans ses yeux; son cœur est délivré
Des ennuis dont la veille il était ulcéré.
Après mille détours, il retrouve son chaume;
Il se croit devenu souverain d'un royaume,
Ou plutôt l'univers, réclamant son appui,
Dépend de son domaine et relève de lui;
Il lègue à ses enfants des trésors, des provinces;
Sa femme est une reine, et ses fils sont des princes.

Il triomphe au milieu de cet enchantement,
Demande encore à boire, et s'endort en chantant.

Triomphez comme lui. Galien, Avicenne,
Nous conseillent l'ivresse une fois par semaine :
Le remède est fort bon ; il y faut recourir.

D'un dessert prolongé savourez le plaisir.
Qu'à toute sa gaîté votre esprit s'abandonne ;
Sachez rire de tout sans offenser personne.
N'allez pas discourir, par l'exemple emporté,
Sur les grands intérêts de la société ;
Faire au moment de boire un cours de politique ;
Lier les droits du peuple à la métaphysique ;
Des rois de l'univers scruter les cabinets,
Qui ne vous ont jamais confié leurs secrets.

Abstenez-vous surtout de remettre en mémoire
Les crimes désastreux qui souillent notre histoire,
Déplorable sujet d'un fatal entretien,
Qui rappelle le mal sans ramener le bien.
C'est assez que Clio noircisse ses chroniques
Du récit douloureux des misères publiques.
De l'éclat du pouvoir ne soyez pas tenté :
L'ambition détruit l'appétit, la santé.

Assez d'infortunés, dans le siècle où nous sommes,
Ont recherché le soin de commander aux hommes.
Leurs désastres récents nous peuvent témoigner
Quels maux sont attachés à l'honneur de régner.
Jamais d'un doux festin ils n'ont connu les charmes;
Leur pain fut bien souvent humecté de leurs larmes,
Et par mille remords leur vin empoisonné.

Buvez donc en repos, bien ou mal gouverné.
Que si contre nos vœux, par un nouvel outrage,
Un tyran ramenait la terreur, l'esclavage,
Appelez à demain des malheurs d'aujourd'hui :
Buvez, et vous serez moins esclaves que lui.

De porter des toasts suivez l'usage antique ;
Mais vous ne direz pas, d'un ton démagogique :
« Puissent tous les mortels, mûrs pour la liberté,
Vivre dans les liens de la fraternité !
Puissent dans tous les lieux que le soleil éclaire,
Les principes bientôt répandre leur lumière !..... »

On a vu trop souvent profaner les banquets
Par ce triste langage et ces vœux indiscrets.

Écoutez les toasts que j'ose vous prescrire;
En buvant à la ronde, il est plus doux de dire :
« Puissions-nous dans cent ans, aussi vieux que Nestor,
A ce même couvert nous réunir encor!
Que le ciel garantisse et préserve d'orage
Les ceps de la Champagne et ceux de l'Ermitage!
Garde le Clos-Vougeot, celui de Chambertin,
Des ardeurs de l'été, des fraîcheurs du matin!.....
Puissions-nous, affranchis des fureurs politiques,
N'être plus séparés de nos dieux domestiques!... »

Que si vous conservez quelques désirs vengeurs
Contre vos ennemis et vos persécuteurs,
Ne faites pas comme eux; vous seriez sans excuse.
Souhaitez seulement que le ciel leur refuse
Un heureux appétit; qu'un funeste dégoût
Les accable sans cesse et les suive partout;
Qu'ils ne soient abreuvés que des vins de Surêne,
Ou de ceux que produit leur aride domaine;
Que, seuls à leur couvert dégoûtant et hideux,
Jamais un bon ami ne s'y mette avec eux;
Ou que, toujours trompés dans leurs tristes orgies,
Leur table soit livrée au souffle des harpies;
Qu'un ignorant artiste, émule de Mignot,
Nouvel empoisonneur, assaisonne leur pot.....

Qu'ils n'aient jamais de vous que ces souhaits à craindre :
Si le ciel vous exauce, ils seront trop à plaindre.

Vous pouvez cependant, libre de leurs fureurs,
Parler de votre siècle et rire de ses mœurs.
« Que vous semble, Messieurs, du siècle des lumières?
— Je pense, en vérité, que nous n'y voyons guères.
Je préfère le temps où l'on ne voyait rien.....
— Convenez cependant que nous dansons fort bien,
Et que nos jeunes gens ne touchent pas la terre.
Nous avons cultivé d'une étrange manière
La science publique et la danse à la fois :
Jamais on n'a tant fait d'entrechats et de lois.
— Messieurs, avez-vous lu la nouvelle brochure?
Que de biens sont promis à la race future !
Une femme nous dit et nous prouve, en effet,
Qu'avant quelques mille ans l'homme sera parfait;
Qu'il devra cet état à la mélancolie.
On sait que la tristesse annonce le génie.....
— Nous avons déjà fait des progrès étonnants.
Que de tristes écrits ! que de tristes romans !
Des plus noires horreurs nous sommes idolâtres,
Et la mélancolie a gagné nos théâtres.
— Mes amis, mon système est, lorsque j'ai dîné,
De trouver tout parfait et tout bien ordonné.

L'état où nous vivons n'a rien qui me chagrine :
Un décret ne vient point requérir ma farine ;
La France ne craint plus ce fléau destructeur,
Qui menaçait son peuple aux jours de la Terreur.
Ah ! puissions-nous toujours éviter la famine !
Que m'importe le reste ? il suffit que je dîne..... »

Le dieu que vous servez est l'ami des chansons :
Mêlez donc la musique à vos libations ;
Vous n'avez pas besoin d'être un grand coryphée ;
Bacchus ne prétend pas à la gloire d'Orphée :
Chantez ; nous savons bien que vous n'avez jamais
Essayé d'égaler les chantres des forêts.
Vous n'imiterez point les cadences parfaites
De nos jolis Garats aux voix de serinettes.
A table leur talent eut toujours peu d'attraits.
Vos plaisirs, chantés faux, n'en seront pas moins vrais.
Qu'entends-je ? quels accents dans les airs retentissent ?
Votre voûte s'ébranle, et vos vitres frémissent.....
Je reconnais les chants inspirés par le vin.
On répète à grands cris votre aimable refrain :
On y parle toujours et d'aimer et de boire ;
Mais Cupidon, jaloux, renonce à la victoire ;
Et, tandis que Bacchus vous verse ses bienfaits,
Vos tristes *Lalagès* peuvent dormir en paix.....

Que vois-je, mes amis? quel nuage vous trouble ?.....
Ou vous n'y voyez pas, ou vous y voyez double.....
Quels étranges discours! quel langage confus!
Vous parlez, mais déjà je ne vous comprends plus.
Moi-même, en vous parlant d'ivresse et de délire,
Je cherche et ne sais pas ce que je veux vous dire.

C'est assez, la raison m'ordonne de finir.....
Pour la reperdre encore, il faut y revenir.
Trop heureux qui pourrait déraisonner sans cesse!
Nous sommes condamnés souvent à la sagesse.
Le café vous présente une heureuse liqueur,
Qui d'un vin trop fumeux chassera la vapeur :
Vous obtiendrez par elle, en désertant la table,
Un esprit plus ouvert, un sang-froid plus aimable;
Bientôt, mieux disposé par ses puissants effets,
Vous pourrez vous asseoir à de nouveaux banquets.
Elle est du dieu des vers honorée et chérie.
On dit que du poëte elle sert le génie,
Que plus d'un froid rimeur, quelquefois réchauffé,
A dû de meilleurs vers au parfum du café;
Il peut du philosophe égayer les systèmes,
Rendre aimables, badins, les géomètres mêmes;
Par lui l'homme d'État, dispos après dîner,
Forme l'heureux projet de nous mieux gouverner;

Il déride le front de ce savant austère,
Amoureux de la langue et du pays d'Homère,
Qui, fondant sur le grec sa gloire et ses succès,
Se dédommage ainsi d'être un sot en français;
Il peut, de l'astronome éclaircissant la vue,
L'aider à retrouver son étoile perdue;
Au nouvelliste enfin il révèle parfois
Les intrigues des cours et les secrets des rois,
L'aide à rêver la paix, l'armistice, la guerre,
Et lui fait pour six sous bouleverser la terre.....
Viens, aimable Lysbé ! que tes heureuses mains
Nous versent à longs traits ce nectar des humains
Dans ces vases brillants où l'argile s'étonne
Des formes, des couleurs, de l'éclat qu'on lui donne...
Que vois-je ? leur albâtre a défié ton sein !
L'or le plus pur ajoute aux grâces du dessin;
A mes regards surpris la coupe enchanteresse
Offre les traits du dieu qu'adore ta jeunesse.....
En vain de la raison j'invoque le retour,
Le breuvage se change en un philtre d'amour.....

Adieu, Comus; adieu, noble fils de Sémèle;
Pardonnez si ma muse a mal servi mon zèle.
Éloigné du Parnasse, inconnu des neuf sœurs,
J'ai chanté faiblement vos divines faveurs.

Que ne puis-je fermer la bouche à mes critiques !
Ils n'approuveront pas mes conseils didactiques.....
Messieurs, je vous entends, je sais vous deviner :
Un poëme jamais ne valut un dîner.

FIN DE LA GASTRONOMIE.





NOTES

DE LA GASTRONOMIE.

CHANT PREMIER.

Page 1, vers 5-8.

> *Qu'un rival de Virgile, amoureux des campagnes,*
> *Fasse à l'Homme des champs aplanir des montagnes,*
> *Et l'instruise dans l'art de jouer aux échecs :*
> *Pour moi de tels sujets sont arides et secs.*

Je ne pense pas que quelques plaisanteries, quelques allusions répandues dans ce poëme, puissent faire croire que j'aie eu le dessein d'attaquer l'auteur de l'*Homme des champs;* il ne conviendrait pas de chercher à jeter du ridicule sur cette production d'un homme célèbre, dont je suis le sincère admirateur. Je n'ai eu d'autre dessein que celui d'égayer un peu mes amis. Si le public sourit un instant à la *Gastronomie*, j'aurai obtenu tout le succès que j'ai pu désirer.

P. 2, v. 16.

Qu'ils soient dignes de toi comme de l'univers.

On sent bien que ce dernier hémistiche est trop beau pour qu'il puisse m'appartenir ; aussi l'ai-je dérobé tout entier à Auguste, qui dit positivement, dans la tragédie de *Cinna : Je suis maître de moi comme de l'univers*. J'ai commis une grande faute : un hémistiche devrait être une propriété aussi sacrée qu'une maison patrimoniale ; mais la littérature en est aujourd'hui à ce point qu'on y est réduit à *s'arracher les morceaux*.

P. 5, v. 1-2.

Ils se faisaient honneur de cette sauce étrange,
De vinaigre et de sel détestable mélange.

Le savant Meursius, par des conjectures tirées d'*Athénée*, croit que ce brouet était composé de chair de porc, de vinaigre et de sel. Je m'en suis rapporté à Meursius.

P. 5, v. 12-16.

« *Il manque à ce ragoût un assaisonnement.*
— *Eh! d'où vient avez-vous négligé de l'y mettre?*
— *Il y manque, seigneur, si vous voulez permettre,*
Les préparations que vous n'emploîrez pas :
L'exercice, et surtout les bains de l'Eurotas. »

Ce trait est rapporté par Cicéron dans les *Questions tusculanes*.

P. 6, v. 9-10.

Dirai-je les auteurs de ces rares écrits?
Dirai-je Mitæcus, Actidès, Philoxène?

Lisez le *Voyage du jeune Anacharsis*, à l'article des repas des Athéniens.

P. 6, 12-13.

Archestrate surtout, poëte et cuisinier,
Qui fut dans son pays ceint d'un double laurier.....

Voici ce qui est dit d'Archestrate, d'après *Athénée*, liv. 5 : « Il est l'auteur d'un poëme intitulé : *la Gastronomie*. Cet auteur fut l'ami d'un des fils de Périclès. Il avait parcouru les terres et les mers pour connaître par lui-même ce qu'elles produisent de meilleur. Il s'instruisait dans ses voyages, non des mœurs des peuples, dont il est inutile de s'instruire, puisqu'il est impossible de les changer, mais il entrait dans les laboratoires où se préparent les délices de la table, et il n'eut de commerce qu'avec les hommes utiles à ses plaisirs. Son poëme est un trésor de lumière, et ne contient pas un vers qui ne soit un précepte. C'est dans cette école que plusieurs cuisiniers ont puisé les principes d'un art qui les a rendus immortels. »

P. 6, v. 14.

Je chante, comme lui, la cuisine, la table.

C'est un grand malheur que la *Gastronomie* d'Archestrate ne soit pas venue jusqu'à nous. Je ne sais si la mienne pourra réparer cette perte.

P. 7, v. 4-6.

Théarion brilla dans les pâtes surtout:
Sous ses doigts délicats les farines pétries
Sortirent en beignets, en gaufres, en oublies.

Lisez, à ce sujet, je vous prie, Plat., *in Gor.*, t. I, p. 115.

P. 7, v. 13-16.

La grâce, l'industrie et la délicatesse
Présidèrent alors aux festins de la Grèce.
On y nommait un roi : ses fortunés sujets
Osaient bien rarement enfreindre ses décrets.

Anciennement, dit Plutarque, on créait un chef, un législateur, un roi de la table. Ce roi donnait en effet des lois, et prescrivait, sous certaines peines, ce que chacun devait faire, soit de boire, de manger, de chanter, de haranguer ou de réjouir la compagnie par quelque talent. Cicéron dit que Verrès, qui avait foulé aux pieds toutes les lois du peuple romain, obéissait ponctuellement aux lois de la table. *Iste enim prætor severus ac diligens, qui populi romani legibus nunquam paruisset, iis diligenter legibus parebat quæ in poculis ponebantur.*

P. 8, v. 14-15.

Je ne vois point en lui le vainqueur de Tigrane,
Mais l'illustre gourmand du salon de Diane.

On sait que Lucullus avait plusieurs salons, à chacun desquels il donna le nom d'une divinité, et ce nom était, pour son maître d'hôtel, le signal de la dépense qu'il voulait faire. Cicéron et Pompée l'ayant surpris un jour, il dit seulement qu'il souperait dans le salon d'Apollon, et on leur servit un repas qui coûta vingt-cinq mille livres. On faisait aussi très-grande chère dans le salon de Diane.

P. 8, v. 18-19.

Qu'importe en Lucullus le général d'armée ?
Il doit à ses soupers toute sa renommée.

Corneille a dit :

Je ne dois qu'à moi seul toute ma renommée.

P. 9, v. 7-8.

A l'art de sa cuisine elles furent soumises,
Et l'Europe lui doit les premières cerises.....

Ce fut effectivement Lucullus qui apporta du royaume de Pont les premiers cerisiers qu'on ait vus en Europe.

P. 9, v. 21-22, et 10, v. 1-2.

A plusieurs plats nouveaux, d'un goût très-recherché,
Le nom d'Apicius fut longtemps attaché;
Il fit secte, et l'on sait qu'il s'émut des querelles
Sur les apiciens *et leurs sauces nouvelles.*

Voici ce que l'histoire rapporte d'Apicius :

« Apicius, qui vivait du temps de Trajan, avait trouvé le secret de conserver les huîtres fraîches. Il en envoya d'Italie à ce prince pendant qu'il était au pays des Parthes, et elles étaient encore très-saines quand elles arrivèrent. Ainsi le nom d'Apicius, longtemps affecté à plusieurs ragoûts, fit une espèce de secte parmi les gourmands de Rome. Il dépensa, à composer des sauces, un million cinq cent mille livres; et trouvant, par la révision de ses comptes, qu'il ne lui restait plus que soixante mille écus, il s'empoisonna dans la crainte de mourir de faim. »

P. 10, v. 19-20.

Claude, faible héritier du pouvoir des Nérons,
Préférait à la gloire un plat de champignons.

L'empereur Claude avait une très-grande prédilection pour les champignons; il en fut empoisonné par Agrippine, sa nièce et sa quatrième femme; mais comme ce poison le rendit simplement malade, elle envoya chercher Xénophon, son médecin, qui, feignant de lui donner un de ces vomitifs dont il se servait ordinairement après ses débauches, lui fit passer une plume empoisonnée dans la gorge.

..... Néron avait coutume d'appeler les champignons le *ragoût des dieux*, parce que Claude, son prédécesseur, en ayant été empoisonné, fut mis après sa mort au rang des dieux.

P. 10, v. 23-24.

Caligula fit faire un repas sans égal
Pour son Incitatus, très-illustre cheval.

Le cheval de Caligula, nommé *Incitatus,* fut traité comme les grands hommes l'étaient du temps de la république. Caligula le nomma pontife, et voulait le faire consul. Il lui fit faire une écurie de marbre, une auge d'ivoire, une couverture de pourpre et un collier de perles. Ce cheval, digne convive de Caligula, mangeait à sa table. L'empereur lui-même lui servait de l'orge dorée, et lui présentait du vin dans une coupe d'or où il avait bu le premier.

P. 11, v. 13-14.

Le sénat mit aux voix cette affaire importante,
Et le turbot fut mis à la sauce piquante.

La sauce piquante est ici une fiction poétique. Voici comment cela s'est passé :

« Domitien convoqua un jour le sénat pour savoir en quel vase on cuirait un turbot monstrueux dont on lui avait fait présent. Les sénateurs examinèrent gravement cette affaire. Comme il ne se trouva point de vase assez grand, on proposa de couper le poisson par morceaux. Cet avis fut rejeté. Après bien des délibérations, on décida qu'il fallait construire un vase exprès; et il fut réglé que quand l'empereur irait à la guerre, il aurait toujours à sa suite un grand nombre de potiers de terre. Ce qu'il y a de plus plaisant, c'est qu'un sénateur aveugle parut extasié à la vue du turbot, et ne cessa d'en faire l'éloge en fixant les yeux du côté où le poisson n'était pas. »

P. 11, v. 17.

Je pourrais compulser d'innombrables chroniques.

Le lecteur sera bien aise de trouver ici quelques détails qui auraient passé les bornes d'un poëme et qui compléteront ce qui nous reste à dire de la cuisine des anciens.

« ..... Jules César mangeait quelquefois en un seul repas le revenu de plusieurs provinces. Vitellius en faisait quatre par jour, et, dans tous ceux qu'il prenait chez ses amis, on ne dépensait jamais moins de dix mille écus. Celui que lui donna son

frère est célèbre. On y servit deux mille poissons d'élite, sept mille oiseaux engraissés, et tout ce que l'Océan et la Méditerranée peuvent fournir de plus délicat. Néron tenait table depuis midi jusqu'à la nuit avec des prodigalités monstrueuses. Géta se faisait servir toutes sortes de mets par ordre alphabétique. Héliogabale traita douze de ses amis d'une manière incroyable ; il leur fit donner à chacun des animaux en vie de l'espèce de ceux qui avaient été servis ; il voulut qu'ils emportassent tous les vases de cristal, d'or et de pierreries dans lesquels ils avaient bu, et il est à remarquer qu'il en faisait donner de nouveaux chaque fois qu'ils demandaient à boire. Il leur mit sur la tête une couronne entretissue de feuillages d'or, et leur donna à chacun un char superbe et bien attelé pour s'en retourner chez eux. Jamais il ne mangeait de poisson quand il était près de la mer, et quand il en était éloigné, il s'en faisait servir en eau marine.....

« Dans les derniers temps de la république, dit Pacatus, on n'était pas content si, au milieu de l'hiver, les roses ne nageaient pas dans le vin de Falerne, et si, dans l'été, on ne l'avait fait rafraîchir dans des vases d'or. Il fallait, au travers des périls de la mer, aller chercher des oiseaux du Phase..... Après la conquête de l'Asie, on introduisit les chanteuses et les baladines..... »

(*Révolutions* de Vertot.)

« Rien n'est comparable, pour la profusion, au banquet d'Assuérus, qui traita pendant six mois tous les princes et gouvernants de son État, et tint, pendant sept jours entiers, des tables couvertes pour tout le peuple de la grande ville de Suze.....

« Ces excès ont été vus dans des temps plus voisins de nous. Au rapport de Pie III, Sindrigile, duc de Lithuanie, ne faisait jamais de repas où l'on ne servît trente sortes de viandes, et il restait six heures à table. Le cardinal S. Sixte traita la fille de Ferdinand, roi de Naples, avec des dépenses incroyables. On donna à laver avec de précieuses odeurs à tous les changements de services, et, au moyen de la diversité et de la disposition des mets, on vit représenter sur les tables les travaux d'Hercule et une partie des métamorphoses..... »

CHANT II.

P. 15, v. 9-10.

Je dois en convenir, vous n'aviez pas encor
Atteint l'âge avancé de la mélancolie.

Voyez un nouveau livre intitulé : *De la littérature considérée dans ses rapports avec les institutions sociales,* par Mme de Staël-Holstein. On y voit que *les anciens n'avaient point encore atteint l'âge de la mélancolie,* laquelle *est une source de perfectibilité.*

P. 16, v. 6-9.

Faites cas de celui qui, fier de son talent,
S'estime votre égal, et d'un air important,
Auprès de son fourneau que la flamme illumine,
Donne avec dignité des lois dans sa cuisine.

« J'ai vu, dit Montaigne, parmi nous, un de ces artistes qui avait servi le cardinal Caraffe. Il me fit un discours de cette *science de gueule* avec une gravité et une contenance magistrales, comme s'il eût parlé de quelque grand point de théologie. Il me déchiffra les différences d'appétits : celui qu'on a à jeun, et celui qu'on a après le second et tiers services ; les moyens tantôt de lui plaire, tantôt de l'éveiller et piquer ; la police des sauces, premièrement en général, et puis particularisant les qualités des ingrédients et leurs effets, les différences des salades selon leur saison, celle qui doit être réchauffée, celle qui veut être servie froide ; la façon de les orner et embellir pour les rendre plaisantes à la vue. Après cela, il entra en matière sur l'ordre du service, plein de belles et importantes considérations :

Nec minimo sane discrimine refert,
Quo gestu lepores et quo gallina secetur.

« Et tout cela enflé de riches et magnifiques paroles, et de celles-là même qu'on emploie à traiter du gouvernement d'un empire. Il m'est souvenu de mon homme. »

P. 20, v. 18-19.

Ne vous permettez pas de dîner tous les jours
A l'heure où le soleil a terminé son cours.

Un plaisant a dit que les Parisiens, à force de retarder l'heure de leur dîner, finiraient par ne dîner que le lendemain.

P. 22, v. 21-24, et 23, v. 1-2.

O vous que mes leçons n'auront point satisfaits,
J'ose vous renvoyer au Cuisinier français,
Au Trésor de Comus, *catéchisme ordinaire*
De l'artiste grossier, du valet mercenaire,
Qui pense avoir atteint le secret de son art
Quand il sait apprêter une omelette au lard.

Ce n'est pas une chose si aisée que de bien faire une omelette. Voici ce qui est arrivé, à ce sujet, au grand Condé :

« Dans une des courses militaires de ce prince, dit Gourville dans ses mémoires, toutes ses provisions consistaient en quelques paniers de pain, auxquels j'avais fait ajouter du vin, des œufs durs, des noix et du fromage. Avec ces provisions, nous marchâmes bien avant dans la nuit, et entrâmes dans un village où il y avait un cabaret. On y demeura trois ou quatre heures, et, n'y ayant trouvé que des œufs, le grand Condé se piqua de bien faire une omelette. L'hôtesse lui ayant dit qu'il fallait la tourner pour la mieux faire cuire, et lui ayant enseigné à peu près comme il fallait faire, l'ayant voulu exécuter, il la jeta bravement du premier coup dans le feu. Je priai l'hôtesse d'en faire une autre et de ne la pas confier à cet habile cuisinier... »

P. 24, v. 11-14.

Laissons-les s'attendrir sur la brebis bêlante,
Qui livre au coutelas sa tête caressante,

Laissons-les d'un agneau déplorer le trépas :
Leur fausse humanité ne m'en impose pas.

Voici un fragment du passage de Plutarque à ce sujet, tel qu'on le trouve traduit dans l'*Émile* de J. J. Rousseau :

« Tu me demandes, disait Plutarque, pourquoi Pythagore s'abstenait de manger de la chair de bêtes ; mais moi je te demande, au contraire, quel courage d'homme eut le premier qui approcha de sa bouche une chair meurtrie ; qui brisa de sa dent les os d'une bête expirante ; qui fit servir devant lui des corps morts, des cadavres, et engloutit dans son estomac des membres qui, le moment d'auparavant, bêlaient, mugissaient, marchaient et voyaient ? Comment sa main put-elle enfoncer un fer dans le corps d'un être sensible ? Comment ses yeux purent-ils supporter un meurtre ? Comment put-il voir saigner, écorcher, démembrer un pauvre animal sans défense ? Comment put-il supporter l'aspect des chairs pantelantes ? Comment leur odeur ne lui fit-elle pas soulever le cœur ? Comment ne fut-il pas dégoûté, repoussé, saisi d'horreur, quand il vint à manier l'ordure de ses blessures, nettoyer le sang noir et figé qui les couvrait ?.....

Les peaux rampaient sur la terre écorchées,
Les chairs au feu mugissaient embrochées.
L'homme ne put les manger sans frémir,
Et dans son sein les entendit gémir.

« Voilà ce qu'il a dû imaginer la première fois qu'il surmonta la nature pour faire cet horrible repas, la première fois qu'il eut faim d'une bête en vie, qu'il voulut se nourrir d'un animal qui paissait encore, et qu'il vit comment il fallait égorger, dépecer, cuire la brebis qui lui léchait les mains. »

P. 25, v. 9.

Faites preuve d'usage et de délicatesse.

Delille, en avril 1786, étant à dîner chez Marmontel, son confrère, raconta ce qu'on va lire au sujet des usages qui s'ob-

servaient à table dans la bonne compagnie. On parlait de la multitude de petites choses qu'un honnête homme est obligé de savoir dans le monde pour ne pas courir le risque d'y être bafoué. « Elles sont innombrables, dit Delille, et, ce qu'il y a de fâcheux, c'est que tout l'esprit du monde ne suffirait pas pour faire deviner ces importantes vétilles. Dernièrement, ajouta-t-il, l'abbé Cosson, professeur de belles-lettres au collége Mazarin, me parla d'un dîner où il s'était trouvé, quelques jours auparavant, avec des gens de la cour, des cordons bleus, des maréchaux de France, chez l'abbé de Radonvilliers, à Versailles. Je parie, lui dis-je, que vous y avez fait cent incongruités. — Comment donc? reprit vivement l'abbé Cosson fort inquiet. Il me semble que j'ai fait la même chose que tout le monde. — Quelle présomption! Je gage que vous n'avez rien fait comme personne. Mais, voyons, je me bornerai au dîner; et d'abord, que fîtes-vous de votre serviette en vous mettant à table? — De ma serviette? Je fis comme tout le monde; je la déployai, je l'étendis sur moi et l'attachai par un coin à ma boutonnière. — Eh bien! mon cher, vous êtes le seul qui ayez fait cela: on n'étale point sa serviette, on la laisse sur ses genoux. Et comment fîtes-vous pour manger votre soupe? — Comme tout le monde, je pense. Je pris ma cuiller d'une main et ma fourchette de l'autre... — Votre fourchette, bon Dieu! Personne ne prend de fourchette pour manger sa soupe. Mais poursuivons. Après votre soupe, que mangeâtes-vous? — Un œuf frais. — Et que fîtes-vous de la coquille? — Comme tout le monde, je la laissai au laquais qui me servait. — Sans la casser? — Sans la casser. — Eh bien! mon cher, on ne mange jamais un œuf sans briser la coquille. Et après votre œuf? — Je demandai du *bouilli*. — Du *bouilli!* Personne ne se sert de cette expression; on demande du bœuf et point de bouilli. Et après cet aliment? — Je priai l'abbé de Radonvilliers de m'envoyer d'une très-belle volaille. — Malheureux! de la volaille! On demande du poulet, du chapon, de la poularde; on ne parle de volaille qu'à la basse-cour..... Mais vous ne dites rien de votre manière de demander à boire? — J'ai, comme tout le monde, demandé du champagne, du bordeaux, aux personnes qui en avaient devant elles. — Sachez donc

qu'on demande du *vin de Champagne*, du *vin de Bordeaux*... Mais, dites-moi quelque chose de la manière dont vous mangeâtes votre pain ? — Certainement, à la manière de tout le monde : je le coupai proprement avec mon couteau. — Eh ! on rompt son pain, on ne le coupe pas... Avançons. Le café, comment le prîtes-vous? — Oh ! pour le coup, comme tout le monde; il était brûlant, je le versai par petites parties de ma tasse dans ma soucoupe. — Eh bien ! vous fîtes comme ne fit sûrement personne : tout le monde boit son café dans sa tasse et jamais dans sa soucoupe. Vous voyez donc, mon cher Cosson, que vous n'avez pas dit un mot, pas fait un mouvement qui ne fût contre l'usage. — L'abbé Cosson était confondu, continua Delille. Pendant six semaines, il s'informait à toutes les personnes qu'il rencontrait de quelques-uns des usages sur lesquels je l'avais critiqué. » Delille lui-même les tenait d'une femme de ses amies, et avait été longtemps à se trouver ridicule dans le monde, où il ne savait comment s'y prendre pour boire et manger conformément à l'usage.

L'abbé Cosson, qui manquait d'usage à table, ne manquait point de présence d'esprit. Il avait déjeuné un jour chez M. Chauveau-Lagarde, qui l'a connu particulièrement, et de qui je tiens ce trait. On lui avait servi un pâté dont il avait été fort content; le lendemain il s'en rappela, il vint retrouver son ami de grand matin, et lui dit très-sérieusement : « Mon cher, j'ai aujourd'hui du monde à déjeuner chez moi, je ne m'y attendais point; faites-moi le plaisir de me prêter votre pâté. »

P. 25, v. 10-12.

Jouissez lentement et que rien ne vous presse ;
Gardez qu'en votre bouche un morceau trop hâté
Ne soit en son chemin par un autre heurté.

Boileau a dit dans l'*Art poétique :*

Gardez qu'une voyelle à courir trop hâtée,
Ne soit en son chemin par une autre heurtée.

P. 25, v. 13-19.

Vous devez accueillir cet adroit parasite
Qui chez vous quelquefois s'introduit et s'invite.
. . . .
Son heureux appétit vous amuse et vous plaît.

Parmi les modernes, on peut citer Montmaur, le plus fameux parasite de son temps. Il naquit en Limousin en 1576, et mourut à Paris en 1648. C'était un homme riche, mais avare. Il disait à ses amis : *Fournissez les viandes et le vin, et je fournirai le* SEL. Étant un jour à table avec un grand nombre de ses amis qui chantaient, parlaient et riaient tous à la fois : *Ah! Messieurs,* dit-il, *un peu de silence, on ne sait pas ce qu'on mange.* Furetière fit contre lui l'épigramme qui suit :

Montmaur ne trouva dans la Bible
Rien d'incroyable ou d'impossible,
Sinon quand il vit que cinq pains
Rassasièrent tant d'humains,
Et que, pour comble de merveilles,
Il en resta douze corbeilles.
Bon Dieu, dit-il, pardonne-moi!
Le miracle excède ma foi;
Sans doute le texte en ajoute;
Que n'étais-je là pour le voir?
Je ne crois pas que ton pouvoir
En eût fait rester une croûte.

Il est important de rappeler ici les différentes significations qu'à eues le mot *parasite* dans l'antiquité et chez les modernes. Le titre de *parasite* était autrefois très-honorable; il a eu le même sort que celui de *philosophe*. Les Romains nommaient les parasites *epulones;* ils étaient préposés dans les temples à recevoir l'offrande des premiers fruits; ils étaient chargés de les distribuer au peuple et d'en conserver pour les festins consacrés aux divinités. Presque tous les dieux avaient leurs *parasites,* lesquels, disent les historiens, faisaient aussi certains sacrifices

avec les femmes qui n'avaient eu qu'un mari. Ces hommes, qui mangeaient à la table des dieux, qui étaient convives de Jupiter, de Bacchus, d'Apollon, jouirent d'abord d'une grande considération chez les peuples; mais on s'aperçut bientôt qu'ils avaient un gros appétit et qu'ils mangeaient la part de leurs divins hôtes. Ils finirent par s'avilir, en se ménageant, sous le prétexte du service des dieux, l'entrée des grandes maisons; ils s'y conduisirent comme dans les temples, et, tout en louant le maître de la maison comme ils avaient loué Jupiter ou Hercule, ils dévoraient les mets réservés à la famille. Alors on nomma *parasites* les flatteurs et les complaisants, qui, pour se procurer un bon dîner, sacrifiaient toute probité et délicatesse. Les Romains, en les recevant à leur table, usaient du droit de les ridiculiser, de les bafouer, et même de les battre, usage qui ne s'est pas conservé jusqu'à nos jours; car un parasite est aujourd'hui l'*ami de la maison*, et les louanges qu'il donne sont prises pour de la bonne monnaie. On les trouve fort amusants, et beaucoup de gens qui mangent leur fortune sans appétit, sont enchantés d'avoir à leur table ces sortes de complaisants qui dissipent quelquefois l'ennui qu'entraînent les richesses et la satiété.

P. 26, v. 10.

Et se donnent la mort par la peur de mourir.

Imitation de Martial. Faunius Cepion, complice d'une conspiration contre Auguste qui fut découverte, se donna lui-même la mort. C'est sur ce sujet que Martial a fait le distique suivant :

Hostem cum fugerit, se Faunius ipse peremit,
Hic rogo, non furor est, ne moriare mori?

CHANT III.

P. 32, v. 9-12.

Dites que Dentatus, qui triompha deux fois,
Dans un vase grossier faisait cuire des pois,
Lorsque les envoyés d'une faible puissance
Vinrent de son crédit implorer l'assistance.

Il y a ici une petite infidélité. Dentatus ne faisait point cuire des pois, mais bien positivement des raves. Voici ce que dit l'histoire sur Dentatus :

« Curius Dentatus fut trois fois consul et jouit deux fois des honneurs du triomphe. Les ambassadeurs des Samnites l'ayant trouvé qui faisait cuire des *raves* dans un pot de terre, à la campagne où il s'était retiré après ses victoires, lui offrirent des vases d'or pour l'engager à prendre leurs intérêts. Le Romain les refusa en disant fièrement : « Je préfère ma vaisselle de terre à « vos vases d'or; je ne veux pas être riche, content, dans ma « pauvreté, de commander à ceux qui le sont. »

Voici la vérité heureusement rétablie. Il ne faut jamais altérer l'histoire, lors même qu'il ne s'agit que de raves cuites.

P. 32, v. 13-16.

Citez, pour vous donner un air plus érudit,
La loi qui des Romains condamnait l'appétit,
Cette loi famia, *bizarre, impolitique,*
Qui ne fit qu'enhardir la débauche publique.

Macrobe dit qu'au temps de la loi *famia*, qu'on avait publiée pour réprimer la débauche du peuple, plusieurs sénateurs vinrent ivres opiner au sénat sur le salut de la république. Cette loi, entre autres choses, ne permettait pas de dépenser plus de cent as à un repas, *centenos æris*, ce qui revenait environ à cinquante sous de notre monnaie. La loi *orchia* réglait le nombre des convives qu'on pouvait inviter.

P. 32, v. 17-20.

Racontez que dans Rome un barbeau fut payé
Plus de deux cents écus, argent bien employé,
Qui fit dire à Caton, dans son triste délire,
Qu'il ne répondait pas du salut de l'empire.

Un barbeau fut effectivement acheté à Rome jusqu'à deux cent cinquante écus; ce qui fit dire à Caton qu'il doutait du salut d'une ville où un poisson était vendu plus cher qu'un bœuf.

P. 32, v. 21-22.

Ajoutez que dans Naple un généreux tyran
Paya cent écus d'or la sauce d'un faisan.

On attribue ce trait à Mulcasse, roi de Tunis, et cela se passa à Naples.

P. 32, v. 23-24.

Puisez dans Martial, dans Pétrone et Plutarque:
Ils présentent des faits bien dignes de remarque.

Lisez, pour vous orner l'esprit et vous mettre en état de parler savamment en gastronomie, la description que Pétrone fait des festins de Trimalcion, c'est-à-dire de Néron; lisez les Œuvres morales de Plutarque, ses *Propos de table*, etc.; les épigrammes de Martial; *Julius Cæsar Bullengerus Juliodunensis, e soc. Jesu, De conviviis; Guidomi Panciroli rerum perditarum; cum commentariis Salmulh, titulum De cibi capiendi modo veteribus usitato;* le petit volume in-12 que le fameux écrivain de la *Vie des Papes* a dédié au cardinal Roverella, sous ce titre : *Bap. Platinæ Cremonensis De honestate, voluptate et valetudine libri decem.* Dans cet ouvrage, Platina décrit l'art de préparer les mets d'une manière qu'il dit agréable et utile pour la santé.....

P. 32, v. 5, et 33, v. 1.

Surtout, si vous voulez charmer vos auditeurs,
Racontez les exploits de quelques gros mangeurs.

Voici les exemples les plus saillants qu'on puisse citer : Maximin mangeait soixante livres de viande par jour ; Albinus engloutit dans une matinée cinq cents figues, cent pêches, dix melons, vingt livres de muscat, cent bec-figues et quarante douzaines d'huîtres ; Phagon dévora, devant Aurélius, un sanglier, un cochon, un mouton et cent pains ; il but une pièce de vin. Domitius, Africain, et Audebonte, roi d'Angleterre, périrent à table de trop manger. L'histoire romaine nous fournit plusieurs exemples de buveurs extraordinaires, qu'il est bon de citer à table. Les femmes mêmes se livraient au vin, et on en a vu qui, à toutes les santés qu'elles portaient, buvaient autant de coups qu'il y avait de lettres en leur nom. Pison fut fait préteur par Tibère pour avoir bu pendant trois nuits. Flaccus eut la province de Syrie pour un pareil exploit. Novellus avala trois grandes mesures de vin en présence du même empereur.....

Le *Journal des Défenseurs*, en rendant compte de la *Gastronomie* avec beaucoup d'indulgence, m'a indiqué l'anecdote suivante :

« Le maréchal de Villars avait un suisse qui mangeait énormément. Le maréchal un jour le fit venir : « Combien mangerais-« tu d'aloyaux? lui dit-il.—Ah ! Monseigneur, pour moi, falloir « pas beaucoup, cinq à six tout au plus.—Et combien de gigots ? « – De gigots ? pas beaucoup, sept à huit. —Et de poulardes ? « — Oh ! pour les poulardes, pas beaucoup, une douzaine. « —Et de pigeons ?— Oh ! pour ce qui est de pigeons, Monsei-« gneur, pas beaucoup, quarante, peut-être cinquante, selon « l'appétit ? — Et des alouettes ? — Des alouettes, Monseigneur, « toujours. »

P. 35, v. 9.

Rien ne doit déranger l'honnête homme qui dîne.

Le bailli de Suffren étant à Achem, dans l'Inde, une députation de la ville vint lui demander audience au moment où il était à table. Comme il était gourmand et n'aimait point à être troublé dans ses repas, il imagina plaisamment, pour se débarrasser de la députation, de lui faire dire qu'un article de la religion chrétienne défendait expressément à tout chrétien à table de s'occuper d'autre chose que de manger, cette fonction étant d'une grande importance. La députation se retira très-respectueusement, en admirant l'extrême dévotion du général français.

P. 39, v. 14-15.

Ainsi finit Vatel, victime déplorable
Dont parleront longtemps les fastes de la table.

Voici la lettre où Mme de Sévigné rend compte de cet événement à Mme de Grignan. Je me suis servi de ses propres termes autant que la poésie a pu me le permettre :

« Le roi arriva le jeudi au soir ; la promenade, la collation dans un lieu parsemé de jonquilles, tout cela fut à souhait. On soupa. Il y eut quelques tables où le rôti manqua à cause de plusieurs dîners auxquels on ne s'était point attendu. Cela saisit Vatel ; il dit plusieurs fois : « Je suis perdu d'honneur ; voici une « affaire que je ne supporterai pas. » Il dit à Gourville : « La « tête me tourne ; il y a douze nuits que je n'ai dormi ; aidez-« moi à donner des ordres. » Gourville le soulagea en ce qu'il put. Le rôti, qui avait manqué, non pas à la table du roi, mais à la vingt-cinquième, lui revenait toujours à l'esprit. Gourville le dit à M. le Prince ; M. le Prince alla jusque dans la chambre de Vatel, et lui dit : « Vatel, tout va bien ; rien n'était plus « beau que le souper du roi. » Il répondit : « Monseigneur, « votre bonté m'achève ; je sais que le rôti a manqué à deux « tables. — Point du tout, dit M. le prince, ne vous fâchez « point ; tout va bien. » Minuit vint : le feu d'artifice ne réussit pas ; il fut couvert d'un nuage ; il coûtait seize mille francs. A quatre heures du matin, Vatel s'en va partout ; il trouve tout endormi. Il rencontre un petit pourvoyeur, qui lui

apportait seulement deux charges de marée ; il lui demande : « Est-ce là tout? — Oui, Monsieur. » Il ne savait pas que Vatel avait envoyé à tous les ports de mer. Vatel attend quelque temps; les autres pourvoyeurs ne vinrent point; sa tête s'échauffait; il crut qu'il n'y aurait point d'autre marée. Il trouva Gourville; il lui dit : « Monsieur, je ne survivrai point à cet affront-ci.» Gourville se moqua de lui. Vatel monte à sa chambre, met son épée contre la porte et se la passe au travers du cœur; mais ce ne fut qu'au troisième coup, car il s'en donna deux qui n'étaient pas mortels, qu'il tomba mort. La marée cependant arrive de tous côtés; on cherche Vatel pour la distribuer; on va à sa chambre, on heurte, on enfonce la porte, on le trouve noyé dans son sang. On court à M. le Prince, qui fut au désespoir. M. le Duc pleura; c'était sur Vatel que tournait tout son voyage de Bourgogne. M. le Prince le dit au roi fort tristement. On dit que c'était à force d'avoir de l'honneur à sa manière. On le loua fort, on loua et blâma son courage..... »

CHANT IV.

P. 43, v. 24, et p. 44, v. 1-3.

C'est ainsi qu'un héros, célèbre à plus d'un titre,
A daigné dans Potsdam adresser une épître
A l'illustre Noël, digne du noble emploi
De commander en chef les cuisines d'un roi.

Le grand Frédéric a adressé l'épître suivante à Noël, son cuisinier; ce n'est assurément pas pour cette épître qu'il a été proclamé grand. Il faisait les vers en roi qui a droit de compter sur les applaudissements, et qui se souciait peu apparemment de les mériter en ce genre.

AU SIEUR NOEL, MAITRE D'HOTEL.

Je ne ris point; vraiment, monsieur Noël,
Vos grands talents vous rendent immortel.
Sans doute il est plus d'un moyen de l'être:
Qui dans son art surpasse ses égaux,
Qui s'aplanit des chemins tout nouveaux,
Est dans son genre un habile, un grand maître.
Des cuisiniers vous êtes le héros.

Vous possédez l'exacte connaissance
Des végétaux, et votre expérience,
Assimilant discrètement leurs sucs,
Sait les lier au genre de ses sauces,
Au doux parfum des jasmins et des roses
Qui font le charme et des rois et des ducs.

Si quelque jour il vous prend fantaisie
D'imaginer un ragoût de momie,
En l'apprêtant de ce goût sûr et fin,

Et des extraits produits par la chimie,
L'illusion, le prestige et la faim
Nous rendront tous peut-être anthropophages.

Mais non, laissons ces repas aux sauvages;
Même épargnons la chair des animaux;
Prodiguez-nous plutôt ces végétaux;
Ils sont plus sains, plus faits pour nos usages.

Que de filets par vous imaginés,
Que de pâtés par vos mains façonnés,
Que de hachis, de farces délectables,
Dont nos palais, toujours plus enchantés,
Sont mollement chatouillés et flattés !

Auteur fécond de ces mets admirables
Que cent festins ne sauraient épuiser,
Vous inventez et savez composer
Ce que jamais aucun de vos semblables
Ne produisit pour s'immortaliser.

Aussi jamais, croyez-moi, la cuisine
Égyptienne, ou grecque, ou bien latine,
Ne put atteindre à la perfection
Où la porta votre esprit qui combine,
Et votre vive imagination.

Ce Lucullus, fameux gourmet de Rome,
Dans ses banquets, au salon d'Apollon,
Festins fameux que Cicéron renomme,
Ne goûta rien d'aussi fin, d'aussi bon,
Que cette bombe à la Sardanapale,
Ce mets des dieux qu'aucun ragoût n'égale,
Dont vous m'avez régalé ce midi.

Si l'on pouvait ranimer Épicure,
Si la vertu de quelque saint hardi

Pouvait encor le rendre à la nature,
Combien Noël en serait applaudi !
Il choisirait Noël pour son apôtre.
Il l'est déjà, car son travail vanté,
En tout palais prêche la volupté ;
A nous tenter plus séduisant qu'un autre,
Il est vainqueur de la frugalité ;
Et, surpassant le philosophe antique,
Noël réduit ses leçons en pratique ;
Ses mets exquis amorçant les Prussiens,
Les ont changés en épicuriens.

Au temps passé, la volupté grossière,
Sans méditer sur des mets délicats,
Se contentait de surcharger les plats
Pour assouvir sa dent carnassière.
On était loin de nos raffinements ;
On ignorait nos assaisonnements ;
On recherchait la viande la plus rare :
Ce qui coûtait le plus passait pour bon.

Pétrone ainsi peint le festin bizarre
Que lui donna certain Trimalcion.
On y servait avec profusion
Des animaux entiers de toute espèce,
D'un porc surtout le cadavre hideux,
Si révoltant, si choquant à nos yeux,
Fut étalé, rôti tout d'une pièce.
Dès que ses flancs furent tranchés en deux,
On en tira l'oiseau brillant du Phase,
Chapons, dindons, bec-figues et perdrix.
Les conviés, tous ravis, en extase,
A cet aspect jetèrent de grands cris ;
Le cuisinier fut loué par bêtise,
Chacun mangea selon sa friandise ;
On dévora le porc et ses débris.

Qui servirait à présent à ses hôtes
Un tel repas ? Au lieu d'être loué
Des successeurs des Térences, des Plautes,
En plein théâtre on serait bafoué.
Les fins gourmets, à table délicate,
Ne souffrent point qu'un chétif gargotier
Grossièrement travaille à la sarmate.
On veut surtout qu'habile en son métier,
Par des ragoûts dont la saveur nous flatte,
L'artiste ait l'art de nous rassasier.
Il faut encore, et j'allais l'oublier,
Que toute table élégamment servie
Évite en tout l'art d'une boucherie ;
Qu'un rôt coupé ne soit jamais sanglant :
Un tel objet d'horreur est révoltant.
Un cuisinier qui brigue la louange,
Doit déguiser les cadavres qu'on mange.
En cent façons il peut les disséquer ;
D'ingrédients il compose un mélange ;
La farce enfin lui sert à tout masquer.

Voilà par où le fameux Noël brille ;
Il imagine, et jamais il ne pille
De vieux menus d'autres maîtres d'hôtels ;
C'est un Newton dans l'art de la marmite,
Un vrai César en fait de lèchefrite ;
Et, surpassant nos héros actuels,
Il les vaut tous aux palais sensuels.

Mais si ces vers tombaient à l'improviste
Entre les mains d'un bourru janséniste,
Zélé, dévot et prompt à s'enflammer,
Je crois d'ici l'entendre déclamer
Contre ce monstre impie ou sybarite,
Qui prôna trop la volupté maudite,
Et vous loger l'auteur, sans le nommer
Au gouffre affreux que Lucifer habite.

Tout doux, tout doux, monsieur le cénobite.
Plus de bon sens, de grâce, point d'humeur ;
Entre nous deux, c'est la raison, docteur,
Qui seule doit juger notre querelle.
A ses décrets ne soyez point rebelle ;
Elle vous dit, si vous pouvez l'ouïr :
« Prétends-tu donc laisser évanouir
Les dons du ciel qu'il verse en abondance ?
S'il les donna, selon toute apparence,
Ce fut afin que l'on en pût jouir. »
User de tout, c'est le conseil du sage.
Savoir jouir sans abuser de rien ;
Souffrir le mal, s'il vient, avec courage,
Et bien goûter l'avantage du bien.
Hâtez-vous donc, Noël, servez la table ;
Je sens déjà le parfum délectable
De vos ragoûts ; on vient me les offrir.
Allons goûter de vos métamorphoses,
Car, puisque enfin, si l'on ne veut mourir,
Tout homme doit chaque jour se nourrir,
Ne nous donnez que d'excellentes choses !

P. 44, v. 5-6.

On a senti de loin cet énorme fromage
Qui doit tout son mérite aux outrages du temps.

Un Allemand nommé *Martin Schookius* a fait un livre sur cette sorte de fromage, intitulé : *De Aversione casei* (de l'aversion du fromage). Je n'ai jamais pu me procurer cet ouvrage, qui aurait été d'un grand prix pour moi. On peut, au reste, consulter sur ce savant l'article assez curieux qui lui a été consacré dans la *Biographie universelle*. Cela me fait souvenir d'avoir lu quelque part qu'un autre Allemand avait fait un gros livre sur un zest de citron : c'est le comble de l'art et du talent.

P. 50, v. 23-24.

Qu'un ignorant artiste, émule de Mignot,
Nouvel empoisonneur, assaisonne leur pot.

Mignot, cuisinier, vivait du temps de Boileau. Celui-ci le traita, comme on sait, d'empoisonneur dans sa satire du *Repas*. Le cuisinier offensé porta sa plainte au magistrat, qui le renvoya en lui disant que l'injure dont il se plaignait n'était qu'une plaisanterie dont il devait rire tout le premier. Cette raison, bien loin d'apaiser le traiteur, ne fit qu'irriter sa colère : il résolut de se faire justice lui-même. Il s'avisa d'un expédient tout nouveau. Il avait la réputation de faire d'excellents biscuits, et tout Paris en envoyait chercher chez lui. Il sut que l'abbé Cotin avait fait une satire contre Boileau, leur ennemi commun. Mignot la fit imprimer à ses dépens, et quand on venait demander des biscuits, il les enveloppait dans la feuille qui contenait la satire imprimée, afin de la répandre dans le public, associant ainsi ses talents à ceux de l'abbé Cotin. Quand Boileau voulait se réjouir avec ses amis, il envoyait chercher des biscuits chez Mignot pour avoir la satire de Cotin. Cependant la colère de Mignot s'apaisa quand il vit que la satire où Boileau le traitait d'empoisonneur, loin de le décrier, l'avait rendu célèbre. En effet, depuis ce temps-là, tout le monde voulait aller chez lui. Mignot s'est enrichi dans sa profession, et il faisait gloire d'avouer qu'il devait sa fortune à Boileau.





NOTES DE L'ÉDITEUR

CHANT II.

Page 24, vers 7.

Berchoux, ici, réfute avec l'arme du ridicule cette ingénieuse théorie de la métempsycose, et raille avec une gaieté charmante les partisans des doctrines d'Empédocle, de Pythagore, de Plutarque et de Manès. — Ce n'est pas la première fois qu'un poëte aiguise la pointe d'une ironie mordante pour attaquer l'exagération de cette brillante hypothèse. Qui ne sait par cœur cette délicieuse épître que le poëte ami adresse à son compagnon Iccius, où il plaisante si agréablement sur l'égorgement des poireaux et des oignons, *seu porrum et cæpe trucidas.*

Saint Augustin, un jour en veine de raillerie, avait attaqué avec une verve ardente et moqueuse les trop zélés défenseurs des melons et des citrouilles, qui prétendaient qu'après cette vie les âmes qui n'ont pas bien vécu entrent dans des animaux et dans des végétaux, où elles expient les fautes de leur existence antérieure. L'évêque d'Hippone, païen nouveau converti, ne se pardonnait pas à lui-même d'avoir été séduit par cette doctrine, et gardait rancune au système de Manès de l'avoir autrefois pour ainsi dire fasciné. Il faut lire, pour s'en convaincre,

la *Psychologie de saint Augustin*, cet intéressant ouvrage du savant professeur de philosophie de la Faculté des lettres de Lyon, M. Ferraz

CHANT III.

P. 29, v. 3-8.

Dom François de Berchoux, religieux bénédictin, grand-prieur de l'ordre de Cluny, grand-oncle de l'auteur; fils de Jean de Berchoux, conseiller du roi et premier lieutenant de la maréchaussée de Roanne, et de Marguerite Silvestre, fille de Pierre Silvestre, seigneur de la Ferrière, notaire royal et procureur de Néronde, et de Marguerite Donzy.

P. 39, v. 14.

Vatel, ce héros et cette victime de l'art culinaire, était auteur. Il avait rédigé un manuel de l'*Escuyer tranchant*. Ce livre, je crois, a même eu les honneurs de l'impression. Je possède un manuscrit de ce traité de l'art de trancher les viandes, il est peut-être de la main de Vatel. Le texte est accompagné de nombreux dessins gravés sur cuivre, qui indiquent la façon de dépecer artistiquement les viandes et d'en saisir le fil pour leur plus grande *tendresse*. C'est un talent difficile à acquérir, s'il faut en croire Vatel, et à en juger par toutes les règles et les formules incroyables dont l'ouvrage est parsemé. La lecture de ce manuel est des plus amusantes. C'est un cérémonial de la salle à manger, où le ton du style monte avec le plus sérieux comique à la hauteur du sujet. — Oyez plutôt :

« Un escuyer tranchant doit estre de bonne naissance parce qu'il doit tenir un des premiers rangs parmy les domestiques de son maistre. Doux, civil, amiable et bien dispos, il se doit presenter à la table l'espée au costé, le manteau sur l'espaule et la serviette sur le bras gauche, bien que quelques-uns la mettent sur la garde de leur espée d'une façon honnette et agreable.

« Il fera la reverence, et à la mesme posture, s'estant approché de la table, il coupera les viandes et les partagera judicieusement, selon le nombre des convives... Ordinairement il se doit placer au costé de son maistre, tranchant les viandes avec des cousteaux proportionnés à leur grandeur.

« Un escuyer doit prendre extremement garde de manquer à la civilité, son maintien sera grave et majestueux, sa face joyeuse, ses yeux serains, sa teste droicte et bien peignée, s'abstenant de tout son pouvoir d'esternuer, baailler ou tordre et ouvrir la bouche, parlant fort peu et directement sans estre trop proche ou trop loing de la table; ses bras doivent estre médiocrement estendus et à demy pliez, ses mains fort agiles et advenantes et sans aucun tremblement. Il embrochera et tranchera la viande avec hardiesse, veu que la seule crainte le pourroit empescher de bien agir, et parce que l'objet de trancher est toute sorte de viandes. Vous remarquerez que la viande est tout ce qui sert de nourriture au corps humain, outre le pain et le vin; ainsi les animaux à quatre pieds, toute sorte de volaille, poisson, pastez et fruicts. C'est un grand abus de croire que le tranchement ne soit necessaire qu'aux gentilshommes ou au maistre d'hostel du plus grand monde; l'expérience nous monstre que cet art mesme est necessaire aux personnes de mediocre condition, tant aux hommes que aux femmes, et principalement à ceux qui fréquentent les compagnies, ou sont subjets à divers voyages en estrange pays, veu que sans sçavoir decouper la viande on ne sçauroit servir honnestement ny proprement ny soy ni ses amis. »

« Le tranchement se fait ordinairement en l'air et sur la fourchette, ainsy que durant le cours de mes voyages je l'ay apris, examiné et pratiqué, tant par la frequentation des meilleurs escuyers de l'Europe que par la lecture des meilleurs livres.... »

« Certainement l'escriture de mon livre donne un grand esclaircissement en cet art. Neantmoins on ne peut pas bien apprendre sans la voye et les preceptes du maistre. Je feray gloire de servir en ce rencontre ceux qui me feront l'honneur de m'employer, et je promets de m'acquitter si bien de mon devoir que l'envie mesme ne trouvera rien à mordre à mes enseignemens. »

Après cet exorde insinuant, qui respire la majestueuse confiance d'un auteur plein de son sujet, Vatel saisit d'une main ferme ses pinceaux, et avec l'assurance d'un Pline ou d'un Buffon, trace des portraits dont nous reproduisons les passages les plus désopilants :

« *Le liévre.* — La saison du liévre est depuis le mois de decembre jusqu'en mars. Sa chair estant chaude et seche au second degré, elle engendre la melancolie, d'où vient qu'elle n'est pas bonne pour les vieillards ny trop pour les jeunes, veu que encor elle est difficile à digerer et faict emmaigrir. »

Soyez surpris maintenant que La Fontaine ait dit : « Un lièvre en son gîte songeait..... »

« *Les pigeons.* — Les pigeons sauvages sont bons en automne jusqu'au commencement du printemps. Ils sont chauds et humides et bien nourissans. On se doit abstenir d'en servir les malades. Ils sont fort propres pour les jeunes mariez, pour les vieillards et phlematiques.

« *La tourterelle* est un oiseau, familiere, domestique, triste et amoureuse. La chair est grandement agreable, surtout quand elle est jeune; elle est extremement grasse en esté..... »

Il ne faut donc pas s'étonner, maintenant, du martyre de Vatel, que l'amour de son art avait exalté au point de le rendre auteur, et pas trop *méchant écrivain,* n'est-ce pas? Il est tombé vaillamment plutôt que de perdre l'honneur : *Potius mori quam fœdari.*

CHANT IV.

P. 42, v. 13.

Cette amie, qui offrit une hospitalité si généreuse au jeune conscrit, est Mme de Saint-Cyr.

P. 44, v. 8-9.

Les parfums de Paphos, dont l'amour fait usage,
Ne peuvent s'allier à ceux de Sassenage.

Tout le monde sait que Paphos est une ville de l'île de Chypre, célèbre par le culte qu'on rendait à Vénus. Sassenage est une petite ville du département de l'Isère, arrondissement de Grenoble, renommée pour ses fromages.

FÉLIX DESVERNAY.



Imprimé par D. JOUAUST

POUR LA COLLECTION

DES PETITS CHEFS-D'ŒUVRE

M DCCC LXXVI

Sous le titre de *Petits Chefs-d'œuvre*, nous donnons les petites œuvres des grands écrivains, ainsi que les petits chefs-d'œuvre d'auteurs dont souvent un seul ouvrage a fait la réputation.

Quoique cette collection ne doive comprendre que des ouvrages connus, néanmoins le luxe avec lequel elle est imprimée la destine encore à un public d'élite : aussi le tirage en est-il fait à petit nombre. Il est tiré en outre 60 exemplaires de choix, dont 30 sur papier de Chine et 30 sur papier Whatman.

Les *Petits Chefs-d'œuvre*, étant du même format que le *Cabinet du Bibliophile*, la *Nouvelle Bibliothèque classique* et la *Petite Bibliothèque artistique*, peuvent figurer dans les bibliothèques à côté de ces collections.

EN VENTE

Voyage autour de ma Chambre	2 fr. 50
Turcaret	3 fr. 50
Le Méchant	3 fr. 50
Ver-Vert, etc.	2 fr. »
La Servitude volontaire	2 fr. 50
Contes D'HAMILTON. I. *Le Bélier*	4 fr. »
— II. *Fleur d'Épine*	3 fr. »
— III. *Les Quatre Facardins* . . .	3 fr. 50
— IV. *Zénéyde*	3 fr. »
Voyage de Chapelle et de Bachaumont	2 fr. 50
L'Art d'aimer	2 fr. 50
Le Temple de Gnide. — Arsace et Isménie . .	3 fr. 50
Le Neveu de Rameau	4 fr. »
Voyage en Laponie	[illegible] fr. 50
La Chaumière Indienne. — Le Café de Surate	3 fr. »
Lettres portugaises	3 fr. »
La Farce de Pathelin	3 fr. 50
La Gastronomie	3 fr. »

Novembre 1876

4494